elgourmet.com

000017
7 48984 90053 3
Lyrsa
GRUPO IQ

QUESOS
LA CAVA DE PIEDRA MÁS GRANDE DE AMÉRICA LATINA

ENTREVISTA
ROMEL PACHECHO
UN CLAVADISTA EN BEIJING

DE VIAJE
SECRETOS DE UN CAFETAL EN LA SELVA

AGO 2008
17

60 pesos
50 pesos

cafemanía

tips, platos, postres

+ recetas coleccionables

ESPECIAL DE VERANO: CHEFS, SOL Y PLAYA

GABRIEL FERRANT - THIERRY FAIVRE - CECILIO FLORES

Descubre el nuevo Espacio Gastronómico MasterCard®

Entra a **www.priceless.com.mx** y con sólo un click podrás tener acceso a los 100 mejores restaurantes de la Ciudad de México, con reservaciones en línea, selección de la mesa de tu preferencia, atención personalizada, recomendaciones de expertos y sugerencias de usuarios cada semana. Además recibirás beneficios y promociones especiales pagando con tu tarjeta MasterCard.

Beneficios exclusivos para tarjetahabientes MasterCard.

© 2007 MasterCard

También podrás consultar vía mensaje SMS*:

Envía MC + espacio + la zona de tu elección: (Polanco, Condesa, Lomas, Sta Fe, Del Valle, San Ángel, Centro, Zona Rosa, Satélite) Ejemplo: MC Condesa. O bien envía MC + espacio + el tipo de comida al **55342**. Ejemplo: MC Italiana y tendrás la información de los restaurantes que MasterCard te sugiere. Si requieres más detalles envía MC + Restaurante al **55342** y te haremos llegar una explicación completa de toda la mecánica.

* Servicio disponible en D.F. y Zona Metropolitana. Costo por mensaje $2.50 IVA incluido. Responsable del servicio para SMS: Cyclelogic de México, S. de R.L. de C.V. TEL. 01800 CYCLEMX (292 5369) www.cyclelogic.com

MasterCard

Hay ciertas cosas que el dinero no puede comprar, para todo lo demás existe MasterCard.

Ojalá que llueva **café mexicano**

Uno de los mejores momentos del día es cuando llego en la mañana a la oficina y alcanzo a oler el café recién hecho. Y es que no hay quien se resista al encanto de esas inconfundibles notas que se desprenden de la cafetera, que provocan casi de forma inmediata el antojo de una buena taza del aromático.

"**Consumimos** cada vez **más**, por **malinchismo**, o por mera **falta** de **conocimiento** y **conciencia**, **café** de **otros países**."

Para poder crear una edición verdaderamente especial acerca de este famoso producto, nos tomamos muy en serio el tema. Fuimos a una finca enclavada en la selva, contactamos a personajes ultra cafetaleros que nos dieron sus mejores consejos, y le pedimos a increíbles chefs que nos prepararan recetas especiales para la ocasión. Y claro, como en toda aventura, tuvimos algunas experiencias maravillosas, y otras... no tanto.

Lo verdaderamente interesante es cómo, alrededor de este pequeño grano, se teje una red tan compleja que culmina cuando alguien se bebe una taza de café. Lo triste es que, a pesar de ser un producto que cotiza en la bolsa de valores, paradójicamente, no es valorado como realmente debiera, y nuestro país no es la excepción.

Tan sólo en México, uno de los principales productores del grano, y el primero en café orgánico del mundo, se consumen más de 12 millones de tazas diarias. Lo que se traduce en un consumo per cápita que se ha triplicado en tan sólo 9 años, pasando de 350 gramos a 1 kilo 200 gramos.

Más de 3 millones de personas dependen económicamente de la producción del aromático, y de ellos, aproximadamente el 60% son indígenas cuya vida se ha desarrollado desde la infancia en los cafetales.

El 83% de la producción nacional de café se exporta al extranjero, donde está muy bien parado y cada vez tiene más adeptos. Nosotros los locales, sin embargo, consumimos cada vez más, por malinchismo, o por mera falta de conocimiento y conciencia, café proveniente de otros países. Es incomprensible. Si a esto le sumamos los cambios climáticos, las plagas, las carencias, la falta de apoyo gubernamental al campo y el precio castigadísimo del producto, la verdad que la cosa no pinta nada bien.

Es importante que cada uno de nosotros contribuya al desarrollo del campo, y en el caso que nos compete, al del café. Procuremos promover y consumir el aromático nacional, lo cual no sólo ayudará a la economía del país, sino a la nuestra, ya que cada taza de café importado nos la acaban vendiendo en una millonada, y así, como que ni se disfruta tanto.

Fabi.

Fabiola de la Fuente
Editora

17

> SECCIONES

4 CARTA EDITORIAL

6 DIRECTORIO

8 NOVEDADES

16 RESTAURANTE REVIEW:
DAWAT Y KOHINOOR

36 HISTORIA DEL CAFÉ

44 OBJETOS DEL EXPRESSO

46 SECRETOS EN LA TAZA

52 DELICIAS DE SOBREMESA

70 TRAGOS: TEQUILA EXPRESSO

80 GUÍA DE VINOS

84 COCINANDO LIBROS

98 PROGRAMACIÓN DEL MES

> CONTENIDOS

22 **visitas**
recorrido por el corazón de una finca cafetera en medio de la selva.

30 **Romel Pacheco**
diálogos con un clavadista rumbo a las olimpiadas.

38 **ritual del aromático**
un barista revela los aromas y misterios del expresso.

60 **producto del mes**
capuchinos, helados, pasteles y vinagretas: ideas en clave gourmet para prolongar el gusto cafetero.

66 **cava profunda**
la más grande de Latinoamérica.

72 **cocinar en la playa**
tres chefs crean seis platillos marinos rodeados de aguas zafiro.

Fotografía de portada:
Fernando Gómez Carbajal

puntajes
el grado de dificutad de las recetas es:

G	Fácil	G G G	Algo complicada
G G	Anímese	G G G G	Difícil

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Revista elgourmet.com México

Publishers | Raúl Sayrols, Luis Sayrols, Jesús Diez
Editora de México | Fabiola de la Fuente (fabiola.delafuente@lyrsa.com.mx)
Asistente Editorial | Angélica Hernández (angelica.hernandez@lyrsa.com.mx)
Fotografía México | Fernando Gómez Carbajal / La Carmela
Redacción | Liliana Villegas (liliana.villegas@lyrsa.com.mx)
Colaboradores | Jean Betancourt, Claude Prud´homme, Lucio Gopar, Edgar Fernando Cruz, Eduardo Da Silva, Maria Teresa Ramírez Degollado, Joan Bagur, Daniel Resendis, Jesús Diez.
Relaciones Públicas | Laura Otero (laura.otero@lyrsa.com.mx)
Dirección Ventas de Publicidad | Carlos Ostos (carlos.ostos@lyrsa.com.mx)
Ventas | Ana Patricia Perez, Miguel Ángel Escalona (ventas@lyrsa.com.mx)
Ventas Publicidad 38 72 20 00 ext. 212
Asistente Comercial | Laura Guerrero (laura.guerrero@lyrsa.com.mx)
Suscripciones y Telemárketing | Citlalli Morales (citlalli.morales@lyrsa.com.mx)
Lada sin costo 01 800 280 8000
Directora de Circulación | Rosario García
Circulación estratégica | José Luis Cano, Carlos Urincho
Gerente de Producción | Enrique Flores

Editorial Metrosexual, una empresa de Lyrsa Editores
Homero 909, Polanco C.P. 11560, México D.F.
Tel. (55) 38 72 20 00

Grupo Q Latin America
Publishers | Lucas Jinkis + Diego Allami
Gerente | Diego Waciarz
Editor | Facundo Di Genova
Diseño + Arte | Alejandro López Mella + Verónica M. Carman
Coordinación | Valeria Mollo
Ejecutivo de cuentas | Sebastián Rolando, Pablo Barone
Corrección | Nicolás Bal
Producción & Estilismo | Marcela Sorondo
Colaboran en este número | Eduardo Torres, Cecilia Miranda, Bárbara Ostrovsky

Grupo Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528 PB, Vicente López, Buenos Aires, Argentina
Tel.: 54 11 4718-9400 y rotativas
Directores | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 54 11 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
Directora de contenidos | Lucía Suárez
Productora general elgourmet.com | María Marta Massara
Directora Comercial | Elizabeth James
Jefe de Ventas y Planeamiento Comercial | Nicolás Francisquelo
Coordinador de Ventas Internacionales | Santiago Cosentino

REPRESENTANTES COMERCIALES DE LA SEÑAL *elgourmet.com*

PRAMER
Elizabeth James
Ad Sales VP
ejames@pramer.tv
avisos.mexico@pramer.tv

MÉXICO
DUNDEE PRODUCCIONES
Matías Berruezo
produccion@dundee.com.mx
Dirección: Mariano Escobedo 491 of. 105
Col. Chapultepec Morales
México D.F. 11570
Teléfonos: 5531 8095 / 5531 8375

VENEZUELA
CGC MEDIOS y COMUNICACIÓN
María Carlota Camposano
William Castillo
jomaca1@cantv.net
william_castillo@ve.yr.com
Dirección: Avenida Principal de los Cotijos
Centro Empresarial Senderos Piso 3 Oficina
306 Los Cortijos, Caracas, Venezuela
Teléfonos: 238 4062 ó 239 7267
Fax 237 8807

COLOMBIA
AD MEDIA LTDA
Dirección: Carrera 18C # 121-40
Of. 201
Bogotá
Telefonos: (571) 619 2017 / 619 2003

CENTRO AMÉRICA
MEDIOS INTERNACIONALES
Darío Godoy
89 av. Norte y Calle Al Mirador, World Trade Center
Torre 2 Of 301, San Salvador, El Salvador
Teléfonos: 2259 0806 / 2259 0807

elgourmet.com
© G elgourmet.com MARCA REGISTRADA PROPIEDAD DE PRAMER, S.C.A. Revista mensual 2007 editada por Editorial Metrosexual, S.A. de C.V., con domicilio Homero 909 Col. Polanco, C.P. 11560, México D.F. Tel. 38 72 20 00. elgourmet.com México es una publicación de Editorial Metrosexual, S.A. de C.V., bajo licencia otorgada por GRUPO Q, S.A., con el número de reserva en trámite, otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título No. En trámite; Certificado de Licitud de Contenido No. En trámite, ambos expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Editor Responsable: Fabiola de la Fuente. Distribuidor Exclusivo en el Interior de la República PUBLICACIONES CITEM, S.A. DE C.V., teléfono 52 38 02 00 y en el Distrito Federal por: DESPACHO EVERARDO FLORES Tel. 51 28 66 70. Impreso en Compa ia Impresora El Universal, Allende 176 Col. Guerrero, México D.F., Tel. 51 17 01 90. ADVERTENCIA: QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL EDITORIAL E INFORMACIÓN PUBLICADA EN ESTE NÚMERO SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE EDITORIAL METROSEXUAL, S.A. de C.V. Esta es una publicación para todo público.

VICTORINOX

Victorinox México S.A de C.V.
Av. Hermanos Serdán No. 717 Col. San Rafael Poniente 72029 Puebla, Pue. Tel. 01(222) 266 83 30 victorinox@victorinox.com.mx
www.victorinox.com.mx
De venta en Departamentales y Tiendas de prestigio en el país

cultivar en casa

Pensando en el sueño de cultivar en el hogar llega Aerogarden, una propuesta tentadora. Se trata de un jardín inteligente en donde pueden cultivarse flores, tomates, lechuga, albahaca, chiles, especias y todo tipo de hierbas gourmet en la comodidad de la casa. Cuenta con iluminación automática de bajo consumo de energía. En este miniinvernadero hay semillas encapsuladas que sólo necesitan un poco de agua y nutrientes para crecer, que son dispuestos con sólo apretar un botón, gracias a su sistema que "avisa" cuando es necesario. Desde la semana tres es posible utilizar las especias o poner lechuga en algún bocadillo. Cuando haya cosechado todas las plantas, puede comprar un repuesto de las semillas de su preferencia. Disponible en Liverpool, Bed Bad & Beyond México, Sears o Palacio de Hierro.

aromas de café

En la Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad presenciamos la rutina del barista Salvador Benítez, que compitió representando a México en el Campeonato Mundial de Baristas de Copenhague. Los concursantes tenían que demostrar sus habilidades en un tiempo de 15 minutos con 4 expresos, 4 capuccinos y 4 cafés de creación original, en los que se evaluaron aspectos como técnica, manejo de equipo, desperdicios y tiempos. Salvador, con un tiempo de 14 minutos y 46 segundos, comentó al final de su demostración que sus creaciones están inspiradas en su pasión por los países árabes, además de que maneja dos temperaturas y dos texturas con los sabores piñón, coco, avellana y naranja.

océano de sabores

El casualísimo restaurante Mi Gusto es, inauguró su sexta sucursal en Coapa. Éstos especialistas en mariscos estilo Sinaloa han tenido un rápido crecimiento gracias a la frescura de sus alimentos. A pocos meses de haber inaugurado una sucursal en Polanco, ahora están listos para continuar creciendo una vez más. En el menú encontramos curiosidades como tostada Cachoreada, el famosísimo Aguachile, Aguacallo, los tacos Gobernador, Camarones Mantarraya, chicharrones de pescado, toritos de Marlin y su famoso pescado Zarandeado. Uno de los secretos de su éxito es que utilizan condimentos como *chiltepin*, sal y limón, además del agradable ambiente del lugar, gracias a la decoración que estuvo a cargo de la diseñadora Rosemary Martínez Jover, de Art Design.

glamour junto al mar

El hotel Las Ventanas al Paraíso en Los Cabos, reconocido entre los más lujosos del mundo, da un giro distinto en su restaurante para ofrecer todo el sabor del tequila mexicano y del Oriente, con su nuevo concepto: Tequila y Sushi Bar. El chef Fabrice Guisset comenta que el menú es de creación original y que pretende brindar una fusión de ambas cocinas. En la carta, destacan The Parrot Fish Sushi con manzana verde, menta, chile habanero y cebolla marinada; el King Crab Sushi preparado con arroz, mango, piña, leche de coco y cilantro; los *sashimis* de atún, camarón, salmón y huachinango con chipotle, aguacate y cilantro con jengibre, soya y ponzu; y para disfrutar al final de la comida, un rico pudín de arroz, frutas tropicales y chocolate con *wasabi* y salsa de jengibre. Además, los comensales pueden acompañar la velada con *sake* o cervezas japonesas.

delicadeza **chilena**

En restaurante Brasileiríssimo, en Insurgentes, reunió a un grupo de invitados para una cata de vinos chilenos presidida por Georgina Estrada Gil, vicepresidenta de la Asociación Mexicana de Sommeliers. Durante la tarde, degustamos primero el vino Sarmientos de Tarapacá, de color cereza con notas a pimiento morrón y minerales, retrogusto de 6 a 8 segundos y recuerdos de flores. Excelente para maridar con atún, quesos ligeros, pollo en salsa de ciruela y canapés. El León de Tarapacá es color rubí y posee notas a frambuesa y champiñón. En boca, tiene notas amargas y es de final largo. Ideal para maridar con atún sellado a la parrilla o filete asado de res magro con pimienta y sal. El Gran Tarapacá refleja notas a zarzamora, alquitrán y pimiento, sensación untuosa, puede maridarse con arrachera marinada con chiles toreados, mole oaxaqueño o chiles en nogada. El último vino fue el Gran Reserva con notas a madera mojada, chocolate, cassis y canela.

elegancia **francesa**

El Ridel Wine del Sheraton Centro Histórico reunió a un grupo de mujeres para disfrutar los placeres de los vinos Chamarré de origen francés, pensados para la mujer elegante. Durante la comida disfrutamos de una ensalada con queso Camembert y hongo Portobello maridada con el Chamarré Selection Grenache Shiraz; un plato fuerte de medallones de res con salsa de chile guajillo y chocolate maridado a la perfección con Chamarré Grande Reserve Pinot Noir. Finalmente, degustamos el postre con el Chamarré Tradition Jurançon, que sin empalagar, es delicado y perfecto para cerrar una buena comida.

de tour por **Andalucía**

En la Hacienda de Los Morales se celebró el Festival gastronómico de cocina de Andalucía, "Un mosaico de sabores", en el que el chef Enrique Sánchez de la Taberna del Alabardero de Sevilla presentó platillos de recetas andaluzas. En el menú destacaron las entradas como el pastel de berenjenas de la huerta, los langostinos de Sanlúcar y jugo de mariscos, los cilindros de queso de cabra rondeño con pimientos asados y vinagreta, la fritura malagueña, el arroz caldoso de pato del bajo Guadalquivir, setas y su magret braseado; los platos fuertes como el lomito de dorada a la sal, compota de tomate y sus patatas panaderas con crujiente de algas.

88 RUE DE SEINE
LES MOUSTACHES
RESTAURANT

Uno de los Mejores Restaurantes de Gastronomía Francesa en el Corazón Financiero de la Ciudad de México

DISTINTIVO

Five Star Diamond Award

Río Sena 88
Entre Paseo de la Reforma y Río Lerma
A una cuadra de la embajada americana
RESERVACIONES:
Capitán Valentin / Sommelier Jean Louis
55 33 33 90 - 55 25 12 65
www.lesmoustaches.com.mx

tintos de viento

Bodegas de Santo Tomás presentó su nueva familia de vinos Vientos, que expresa la armonía con la que el aire acaricia los viñedos del Valle. La gama se compone por seis tintos: Xaloc, con la expresión de la uva Tempranillo, ideal para acompañar con morisqueta y chorizo; Galerna, elaborado con la variedad Merlot, ideal para maridar con chamorros y costilla; Cierzo, de Cabernet Sauvignon para acompañar con mole negro o carnes magras; Mistral, elaborado con uva Barbera, va bien con huitlacoche y caldo de hongos; Sirocco, de uva Syrah, para maridar con cortes de carne y embutidos; y finalmente el blanco de la familia, Alisio, que al estar elaborado con uva Chardonnay marida perfecto con chiles en nogada o camarones salteados.

cocinando con Nueva Zelanda

City Market presentó una gama de productos originarios de Nueva Zelanda entre los cuales están la carne de venado, mejillones Greenshell, mantequilla Anchor, kiwi Zespri, aceites de oliva monovarietales extra-vírgenes, aceite de aguacate Premium extra-virgen, agua Eternal de manantial y los vinos Lawson´s Dry Hills Sauvignon Blanc, Lawson´s Dry Hills Pinot Noir Black Label y Palliser Pencarrow Sauvignon Blanc. Además, se convocó a los chefs Enrique Olvera, Eduardo Osuna y Olivier Le Calvez para que dieran clases demostrativas de cocina, en las que elaboraron platillos con estos particulares ingredientes, como los mejillones Greenshell al sake y Sauvignon Blanc, y canelones de kiwi dorado rellenos de cangrejo al hinojo. El *sommelier* Víctor Absalón tuvo a su cargo la cata de los vinos neocelandeses.

cocina regia

El restaurante Casa Regia recibió por parte de Editorial Agueda el reconocimiento como el mejor en materia de cocina norteña, y como uno de los mejores restaurantes de México. Víctor Hugo Rodríguez entregó un diploma por su buena comida y su perfección en los maridajes. El chef José R. Pérez, por su parte, se hizo acreedor también a un reconocimiento en la Guía de Chefs y Sommliers de México. Este sencillo pero interesante restaurante se caracteriza por llevar al comensal un pedazo de Monterrey con platillos típicos que trasladan el impetuoso sabor del Norte a la mesa.

gastronomía al vuelo

La línea aérea Mexicana presentó a Enrique Olvera como su chef ejecutivo para brindar a los pasajeros una experiencia deliciosa y saludable en sus vuelos. Después de realizar algunas rutas de reconocimiento, el chef identificó los ingredientes de cada región para adaptarlos a los menús. Algunas de las opciones para la clase ejecutiva, en los vuelos que salen de la Ciudad de México, son: *omelette* de queso, crepas de elote, fruta y pan dulce o salado, ensalada de queso panela y aderezo de aceitunas, filete de pescado a la veracruzana, crepas de pechuga de pollo gratinadas y tiramisú en salsa de café. El menú cambiará cada mes. Asimismo, la sommelier Sandra Fernández se ha encargado del maridaje con vinos.

riojano de corazón

Riedel Wine Bar reunió a un grupo de invitados para la degustación de los vinos de la Bodega Lan. La estrella fue el riojano LAN 2004 Edición limitada que ha sido calificado por Wine Spectators 2007 Top 100, entre los cien mejores vinos del mundo, con 96 puntos. La añada 2004 ha sido también calificada como excelente por el Consejo Regulador de la D.O. Calificada Rioja. Este vino posee notas a fruta madura, especias y recuerdos minerales. En boca es carnoso, complejo y de final largo. Ideal para maridarse con carnes y quesos curados. El LAN Roja Crianza es elaborado con Tempranillo y presenta notas frutales; el LAN Rioja Reserva posee notas a maderas y el LAN Rioja Gran Reserva, envejecido por dos años en barrica y tres en botella, es complejo, elegante y de final largo.

KitchenAid®

LA SOLUCIÓN COMPLETA

PARA TU CENTRO CULINARIO

KitchenAid®

FOR THE WAY IT'S MADE.

elegancia de contraste

La marca Peugeot presenta sus molinos de sal y pimienta en negro y blanco. Fabricados de madera entintada con mecanismo de acero inoxidable, estos prácticos molinos son acordes para combinarse en cualquier época del año, además que el contraste entre ellos hace que sean muy llamativos a los ojos de sus invitados. Disponibles en Ciao Cucina, Tiendas Zürich, Palacio de Hierro, Liverpool, Sears.
Precio: $ 929.

perfección en la cocina

Küchenprofi, la reconocida marca alemana en materia de utensilios para cocina, ha lanzado al mercado una propuesta que nos hará más cómoda y exacta la labor de preparar platillos a la altura de un chef. Se trata de Crystal, una báscula eléctrica con 100% de precisión, ya que cuenta con un sensor que se activa cuando un alambre muy delgado es comprimido y así indica hasta las mínimas variaciones de peso. Pero Crystal no sólo es exacta, sino que además su diseño resulta elegante, en color negro y con una ergonomía minimalista. Disponible en Tiendas Zürich, Ciao Cucina. Precio aprox.: $ 1,019.

malta de vanguardia

El whisky de Glenmorangie de malta, dio un giro a su imagen para ponerse a la vanguardia en maltas elegantes. Establecida desde 1843, esta marca busca ahora adaptarse al estilo de época con modificaciones en botella, etiquetado y empaque. Además de una mayor textura, gracias al incremento en la calidad de las barricas. Glenmorangie ha sido nombrada como la "Mejor Destilería Escocesa del año 2007". El whisky Glenmorangie 18 años posee notas a nuez, caramelo y vainilla. En boca, es sedoso y profundo, con notas a toronja, naranja y miel; de final largo. Glenmorangie The original refleja notas a mandarina, limón, manzana, pera y árbol de durazno con ligeros toques de geranio, vainilla, nuez moscada, menta, eucalipto y jengibre. En boca es cremoso, con notas acarameladas y frescas, y un final complejo.

vuelve Del Bosque

En medio de un festejo se reinauguró Del Bosque Restaurante, que antes era Café del Bosque. Entre prensa especializada, artistas e invitados, se degustaron varios cócteles con Hennessy y bocadillos del lugar.
Del Bosque Restaurante siempre se ha caracterizado por su excelente ubicación dentro de la segunda sección del bosque de Chapultepec, por su espectacular vista al lago menor y por la cocina californiana con destellos italianos y orientales. Dentro de las especialidades encontramos el tradicional *prime rib* con salsa de raíz fuerte y el *cloppino* con la receta original del Fisherman's Wharf de la bahía de San Francisco. Otra de sus especialidades es el *capuccino* de Huitlacoche, la Picuda Barravieja o los medallones Citrus. Del Bosque Restaurante dará de qué hablar durante mucho tiempo.

La Perfección hasta en la Cocina.

En HERDEZ Food Service somos perfeccionistas como tú, nos apasiona el sabor, el soporte y la calidad que, por años, nuestras marcas le han dado a tu negocio.

Visítanos en: www.herdezfoodservice.com.mx

HERDEZ
Food Service

endulza a televidentes

La nueva programación del canal *elgourmet.com*, destinado a los amantes del buen vivir trae con su nueva temporada el programa *Postres para regalar*, estelarizado por la chef Paulina Abascal, con una nueva y delicada combinación de pastelería, dulces y postres para cada ocasión. La chef comentó detrás de cámaras que es una gran etapa para su vida profesional y personal. "Propuse este proyecto hace unos meses porque estaba interesada en que la gente pudiera hacer sus propias creaciones para regalar. Es una idea bastante fresca en la que la gente puede explotar su creatividad. Viene una Paulina con nueva imagen y más actual". *Postres para regalar* se grabó durante la última semana de mayo y saldrá al aire a principios de septiembre en el canal *elgourmet.com*.

para todo **mal, mezcal**

Cielo Rojo Cultura y la delegación Coyoacán organizó la primera Expo-Mezcales a nivel Distrito Federal en la Casa de la Cultura Reyes Heroles. Participaron varias casas productoras de mezcal y restauranteros de distintas partes del país. Durante la Expo se dieron doce conferencias, clases de gastronomía y de coctelería a base de mezcal. En el patio central, se montó una carpa en la que artesanos de Oaxaca, Michoacán, Guerrero y Durango ofrecieron su producto parea degustar con el fin de promover sus obras artesanales. El objetivo de la Expo fue dar a conocer al mezcal como una de las bebidas tradicionales del país.

aromas **argentinos**

Finca Las Moras fue la anfitriona de una deliciosa cata con vinos Premium de la bodega. Ricardo Valero, gerente regional del Grupo Peñaflor y Alejandra Gallegos, gerente de marcas importadas de la Madrileña, presentaron a la bodega y explicaron su introducción a tierras aztecas. La cata fue guiada por Eduardo Casademont, gerente de enología de Las Moras quien, a su vez, despejo dudas sobre la uva Malbec y el vino argentino en México. Durante la velada, se degustó de la primera línea: Reserva Malbec y Reserva Cabernet Sauvignon-Shiraz; posteriormente presentaron de su línea Black Label, con Bonarda y Malbec. Para el final, presentaron Mora Negra Malbec-Bonarda.

Toronto en México

Hace unos días estuvo en México David Whitaker, presidente de Tourism Toronto, la Oficina de Convenciones y Visitantes de esa ciudad canadiense que hoy recibe 75.000 turistas mexicanos al año. La visita de David fue debido a las altas tasas de crecimiento que ha mostrado el mercado nacional en ese destino, con 50% en los últimos cinco años. Según datos de la Oficina de Convenciones, los mexicanos que visitan Toronto, en promedio, tienen entre 35 y 55 años, y su actividad favorita sigue siendo comprar. Hay nichos importantes, como los viajeros que buscan las opciones de vida y estilo, o los estudiantes. Los planes de Whitaker para que los turistas mexicanos sigan creciendo son trabajar más fuerte en el ámbito de las relaciones públicas.

un encuentro **francés**

Riedel Wine Bar junto con el Ministerio de Agricultura y de Pesca de Francia dieron la primicia según la cual varios vinos franceses llegarán pronto a México. Estos vinos fueron acompañados de varios platillos del chef Jorge Molina: como entrada, se degustó el Champagne Montaudon Brut Réserve Premiere, un espumante muy fresco con aromas a frutas tropicales, maridado con un *carpaccio* de atún con corazón de alcachofa; le siguió el Château Barbé, un blend de Marlon, Cabernet Sauvignon y Malbec que combinó bien con una crema de setas caramelizadas. Plato fuerte: medallones de filete a la mostaza armonizados con Ginestet Bodeaux Mascaron, el cual presenta aromas de fresas silvestres, ciruelas y vainilla. Al final: Moelleux de Domaine de La Yole con un Feuilleté de frutas rojas.

una "Jolla" gastronómica

Como cada año, Marquis Los Cabos presentó su muestra gastronómica en el restaurante La Jolla. Thierry Dufour, chef ejecutivo de la cadena, ofreció una grata experiencia con cocina de fusión francesa en aromas y frutas de seis tiempos: para comenzar, medallones de langosta y quenefa de caviar sobre jalea de pepino al limón; le siguió Juliana de camote y betabel frito, vinagreta balsámica Grisini de amapola. Como tercer tiempo sirvieron camarones a la plancha sobre fondue de poro Demie-glace de ternera y salsa Paloise; como intermedio, se ofreció un sorbete de margarita rosada. El plato fuerte: un filete de res a la soya y semilla de cilantro, dúo de espárragos verdes y blancos. Al final, pera pochada al cassis sobre biscuit de avellana.

lo mejor de Chile en D.O.

La bodega Viña Punto Alto M. Laroche presentó su linea de vinos en el restaurante D.O. Julian Grubb, vinicultor de la bodega, brindó una cata y habló de la bodega. Platillos como el solomillo a la parrilla con salsa de pimienta verde y tomate relleno de queso de cabra, preparados por el chef Pablo San Román Abete, acompañaron al Pinot Noir Viña Punto Alto M. El vino Laroche posee aroma muy potente y un bouquet impresionante con presencia de frambuesa, cereza, notas de nuez moscada y tostados. Después, se catá un Carménère de la Valle de Colchagua de un rojo intenso con notas a frutos negros profundos, hierbas y una estructura en boca muy adecuada.

estilo de vida orgánico

En el Año Internacional del Planeta Tierra y en el marco del Dia Mundial del Medio Ambiente, Green Corner celebró su 6ta Feria Orgánica para promocionar productos orgánicos con el ojo puesto en la actual crisis alimentaria mundial. El objetivo de la muestra instalada en la plaza del Zócalo del Centro Histórico de la capital, fue acercar los pequeños fabricantes de este tipo de productos naturales (cultivados sin usos artificiales o químicos) a los consumidores mexicanos. Organizaciones ambientales, talleres de ecologia, cine, pláticas, conferencias, eventos culturales y exposición fotográfica fueron algunas actividades que se llevaron a acabo en la muestra. La Feria también ofreció ejemplos de distintos contenedores para separar y reciclar los residuos sólidos, otro de los aspectos para desarrollar en México.

Dawat
intenso y exótico

Por Jean Betancourt

Hablar de la cocina india no es sólo hablar de comida, pues su gastronomía es el resultado de una fusión de culturas milenarias, influenciada fuertemente por las cuatro religiones que se profesan en la India y por las costumbres de las diversas regiones que componen este enigmático país.

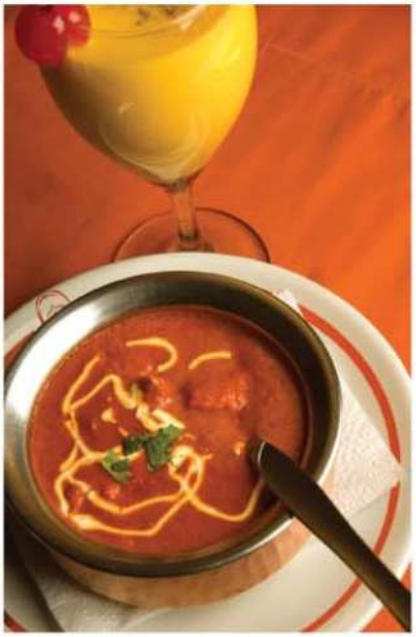
Se dice que la comida india entra por el olfato antes de llegar al gusto. Los aromas de la mostaza, el cardamomo, la pimienta, el jengibre y mil especias más, juegan con la nariz antes de sorprender a nuestro paladar. Un solo platillo puede contener más de 30 condimentos, creando intensos sabores agridulces o picantes con un sorprendente y cálido colorido.

Con una cocina tan afín a la mexicana en cuanto a sus sabores, resulta increíble que existan tan pocos restaurantes de esta especialidad en nuestro país, cuando en otras grandes ciudades del mundo éstos llegan incluso a superar en número a los que ofrecen cocinas tan populares como la italiana o japonesa.

Uno de estos restaurantes, que pueden contarse con los dedos de la mano en nuestra ciudad, es Dawat. Un lugar que se aleja totalmente del estereotipo. Aquí no abundan las figuras de deidades ni las telas exóticas por doquier. La decoración de esta casona, ubicada en un extremo de la zona comercial de Polanco, es más bien austera. Los colores institucionales son el blanco y el naranja, aunque inexplicablemente se han pintado las paredes de desafortunados colores como rosa y morado en vez del sobrio blanco que lucían desde su inauguración, hace poco más de 3 años.

La carta de Dawat es verdaderamente extensa, los platillos se piden por número, ya que existen cerca de 80 opciones, muchas con nombres prácticamente impronunciables. Cada platillo cuenta con su descripción, unas más claras que otras y siempre se puede pedir asesoría del personal, quien cuenta con un excelente conocimiento de la oferta gastronómica. Existe una clara división entre los platillos vegetarianos y aquellos que contienen carne. Lo anterior se debe a las diversas restricciones religiosas del país.

El menú comienza con una gran variedad de entradas, como botanas vegetaria-



El *mutton masala*: piezas de cordero bañadas en una delicada salsa de jitomate, cebolla y especias de la casa.

nas y mixtas, *pakoras* (frituras), sopas, ensaladas y *naan*: tortillas de harina con diversos rellenos, lo más parecido a los tradicionales tacos mexicanos. Los platos fuertes se dividen en aquellos preparados en el tandoor (horno de barro) y los elaborados al curry, todos a base de pollo, cordero, mariscos y vegetales. Entre tanta variedad, ordenar puede ser una tarea agobiante, sobre todo para alguien no tan experto en esta cocina, como yo y mi acompañante. Por sugerencia del mesero, decidimos comenzar con dos platos mixtos para probar un poco de todo, uno de curries y otro de carnes al tandoor. El primero en llegar fue el *Thali Special* ($198), un gran platón con diversos curries en pequeños tazones. *El chicken curry*: suaves trozos de pechuga de pollo cocinados en un cremoso curry amarillo, color que se debe a su alto contenido de cúrcuma, con un delicioso sabor ligeramente picante. El *mutton masala*: piezas de cordero bañadas en una delicada salsa de jitomate, cebolla y especias de la casa. El mix veg curry: mezcla de vegetales, zanahorias, papas, ejotes y chícharos en un picante curry verde de espinacas. El *raita papad*: yogurt natural con cebolla, jitomate, pepino y muchas especias. Después llegó el *Dawate Mix Grill* ($160) un delicioso surtido de pollo, cordero, pescado y camarones, ligeramente adobados y preparados a la manera tradicional en el tandoor. En cada pieza se percibe la alta calidad y la frescura de los ingredientes. En el paladar se distinguen los sabores del azafrán, el jengibre y un sinfín de especias más en perfecto balance. Todo lo anterior fue sólo para abrir boca, anticipando la llegada de la *Sikandri Ran* ($450), una gran pierna de cordero que solía servirse como especial sólo los fines de semana, pero debido a su alta demanda ahora puede pedirse todos los días. Este platillo es en realidad un manjar digno de cualquier celebración. Aunque la carta menciona que es para dos personas, bien podría servirse en una cena más concurrida. La pierna es adobada con diversas especias y marinada en yogurt durante toda una noche, para posteriormente ser cocinada en el tandoor. La carne es tan suave que prácticamente se derrite en la boca y el delicado sabor es parecido al de la barbacoa, por lo que es altamente recomendable acompañarla con unas *naan* naturales, unas gotas de limón y alguna de las picantes salsas que se presentan en la mesa.

Los postres son también toda una experiencia, con sabores muy diferentes a los que nuestro paladar está acostumbrado. Nos decidimos por el *Gahar Ka Halwa* ($40) y el *Gulab Jamun* ($45). El primero consiste en trozos de zanahoria cocida en leche y frutas secas, con un dulce sabor tan especiado como delicioso. El segundo son dos bolitas de leche remojadas en un jarabe dulce con un toque de anís, que resultó demasiado exótico pues su sabor era muy fuerte.

La carta de vinos del lugar es más bien escueta, con opciones limitadas aunque a buenos precios. Para beber no se puede dejar pasar el *Mango Lassi* ($35), un batido de yogurt natural y mango con un toque de cardamomo, se sirve helado y se puede pedir con un poco de vodka o ron. A manera de digestivo no puede faltar el té masala ($22), una aromática y dulce mezcla de especias selectas con leche.

Con los auténticos aromas de la India, Dawat nos pone la mesa para animarnos a probar nuevos sabores y texturas. Sólo es cuestión de abrir nuestros sentidos y disponernos a disfrutar de una de las gastronomías más admirables del mundo.

DATA

Dawat
Séneca 31, entre Presidente Masaryk
y Moliere.
Col. Polanco.
Tel: 5281 8020 /30.

Kohinoor
una especie en peligro de extinción

Por Claude Prud'Homme

Otra de las escasas opciones para degustar comida india en nuestra ciudad es el Kohinoor, ubicado en la zona comercial de Santa Fe. Con un ambiente y decoración más sofisticados que algunos de sus competidores, este feudo se convirtió en una excelente opción desde que abrió sus puertas hace ya más de ocho años. Con el propósito de ofrecer una cocina más elaborada, típica de la región de Pendjab al norte de la India, su propietario Inder Pal Singh ha luchado por mantener a flote su concepto.

El local es grande y con una ambientación que podría considerarse sencilla para un restaurante de su tipo. El mobiliario de madera y los textiles en colores cálidos propician una atmósfera adecuada para disfrutar de las exóticas delicias de su menú. Hay un gran ventanal que da hacia un patio interior y hacia la cocina, en la que a través de un cristal, el cliente puede apreciar todo el proceso de elaboración de sus platillos, lo que acentúa el exotismo de la atmósfera.

Por recomendación de la agregada comercial de la embajada de la India en México, acudimos a este restaurante con elevadas expectativas. Desafortunadamente nuestra visita no comenzó bien, pues al platicar con el mesero, éste nos confesó que el lugar está en peligro de cerrar sus puertas, ya que el propietario está descuidando el lugar. Como muestra de esta situación, nos percatamos de que ya no existe una carta de vinos, sino apenas unas cuantas botellas que tienen sobre una mesa junto a la cocina.

Sin habernos repuesto del impacto de esta noticia, comenzamos a analizar la carta, que es como la de un restaurante de comida rápida, con ilustraciones de cada platillo y una descripción de sus ingredientes. Las opciones son muchas y se identifican por números para facilitar la labor de pedir al mesero, debido a los complicados nombres en su idioma original. Con tantas posibilidades es difícil decidirse, por lo que es recomendable pedir sugerencias al personal.

Los platos comenzaron a llegar a nuestra mesa y a pesar de la advertencia del mesero de que habíamos pedido mucho, no podíamos dejar pasar la oportunidad de probar de todo un poco. Nuestra aventura comenzó con el *Aloo Papri Chat* ($40), des-

KOHINOOR MIX GRILL.// CAMARONES AL CURRY

crito en el menú como una apetitosa mezcla de papas crujientes y garbanzo, servido con yogurt y salsa de tamarindo. El platillo sí resultó apetitoso por la combinación de los aderezos, aunque las papas no eran crujientes sino simplemente cocidas. De la sección de aperitivos calientes elegimos el *Paneer Pakora* ($45), unos pequeños dedos de queso, empanizados con harina de garbanzo y fritos, que resultan excelentes como entrada o botana.

Pasando a los platos fuertes, nos decidimos primero por un *Kohinoor mix grill* ($185), que contiene una muestra de varias preparaciones en el tradicional horno de arcilla tandoor y del que hay dos en la cocina del lugar. El platillo incluye pollo y camarón *tandoori*, con una deliciosa elaboración tipo *barbeque*, y unas brochetas o *kababs* de pollo y cordero preparadas con distintos condimentos como menta, pasta de cilantro, ajo y azafrán. Este platillo combinado es una excelente opción para probar texturas y sabores muy diversos, algunos más exóticos y fuertes que otros, y así poder descubrir nuestra preparación favorita.

Luego llegaron los platillos que cada quien había pedido. Nuestro favorito fue el *Chicken Makhani* ($125). Presentado en un bello recipiente de cobre, que consiste en pequeños trozos de suave pollo cocinado al tandoor, sumergidos en una cremosa salsa de tomate y coco en la que pueden percibirse una gran variedad de ingredientes y especias en delicioso balance. Para completar este plato, nada mejor que un arroz *basmati* al vapor ($29) importado especialmente desde Dehradum, India.

Otro delicioso platillo tipo curry fue el *Lamb Bhuna Masala* ($139), elaborado con trozos de cordero en una picante salsa de tomate, jengibre, ajo y otras especias en complemento perfecto para el fuerte sabor de la carne. Cabe decir que este platillo se presenta en un recipiente distinto que está adaptado para contener una pequeña vela debajo y mantener el plato caliente. Sin embargo, en esa ocasión no había tal vela y la salsa se enfrió rápido. Para acompañar, pedimos un *Paneer Kulcha* ($35), suave pan de harina de trigo relleno de queso *cottage* y elaborado al instante a la vista de los comensales dentro de la cocina abierta.

El tercer platillo que pedimos fue el *Chicken Kathi Kabab* ($135), es lo más parecido a un gran taco o burrito, relleno de suaves tiras de pollo a la parrilla con salsa de tomate, pimientos y cebollas. El pan de harina que lo envuelve está ligeramente rebosado para que se mantenga crujiente. Aunque fue el menos espectacular de los platos, no resultó menos satisfactorio en cuanto a sabor y presentación.

Debido a que el mesero tenía la razón y habíamos comido mucho, sólo pudimos pedir un postre para compartir y no quedarnos con las ganas de probar. El elegido fue el *Gulab Jamun* ($45), que consiste en dos pequeñas bolas de pasta de leche fritas, remojadas en un dulce jarabe de azafrán. El sabor es muy dulce y en cierta forma parecido al de nuestros chongos zamoranos. Aunque la cocina de la India no se caracteriza por sus excelentes postres, esta fue una buena opción para concluir la velada con un dulce sabor de boca, acompañada por un exquisito y especiado té masala con leche ($25).

A pesar de que, a nuestra llegada el lugar se encontraba vacío, al poco tiempo comenzaron a llegar más comensales, varios de ellos de nacionalidad india, lo que nos dio un buen indicio de que ese lugar sigue representando una buena opción dentro de su especialidad. Aun con las fallas que se describen en esta reseña, nosotros quedamos satisfechos con nuestra visita y nos parece un excelente lugar que sólo necesita una ligera renovación de ánimos para volver a su esplendor original. En verdad deseamos que este tipo de restaurantes sobrevivan en nuestra ciudad, ya que necesita desesperadamente de buenas opciones gastronómicas, como lo es Kohinoor.

DATA

Kohinoor
Guillermo González Camarena 999.
Locs. 2.2 /2.9.
Col. Santa Fé.
Tel: 5292 1291 /93.

entrevista

Donato De Santis

por: María Teresa González

Más allá de la pasta, ven a conocer el sabor de Italia en la *expo elgourmet.com México 2008*

Donato De Santis es originario de Milán, Italia, ha trabajado en los principales restaurantes de ciudades como Los Angeles o Hollywood, fue chef personal de Gianni Versace, ha escrito dos libros de cocina, cuenta con distintas participaciones de TV en canales internacionales, donde destacan sus programas de elgourmet.com. Es uno de los seis consejeros del Forum Italiano GVCI (Gruppo Virtuale Cuochi Italiani) que tiene el fin de proteger y divulgar la verdadera cocina italiana.

Saludos Donato ¿qué representa para ti volver a participar en la *expo elgourmet.com* de México?

Para mi representa, por un lado una gran ocasión de poder acercarme al público, de establecer una relación más directa sobre todo con los que están interesados en la cocina italiana. Por otra parte me interesa poder conocer aún más de la gastronomía de México que tiene un reconocimiento internacional importante y siempre es bueno acercarse a otro tipo de cultura.

Recuerdo que el año pasado en la inauguración de la *expo elgourmet.com*, el público te trató con mucho cariño ¿cómo sentiste ese encuentro con la gente de México?

Me he llevado de la primera vez una emoción muy linda, muy fuerte, una linda sorpresa de tanto cariño que se ha ido construyendo a través de la televisión, de los programas.

También valoro esa postura, digamos de paciencia, durante y después de las clases de cocina; cada persona fue muy educada, esperando tener un contacto, para poder intercambiar palabras o experiencias, o consejos. Lamentablemente, son muy pocos días y pocas horas con las clases para conocerlos a todos, pero emotivamente me he llevado un gran recuerdo, convivir con el público es muy lindo, tener esa relación es muy alentador.

En esta nueva Expo, ¿qué podrá aprender el público en tus clases demostrativas?

Justamente estoy ahora en la parte del sur de Italia, estoy en Puglia y adentro de esa región estoy visitando lo que se llama el Salento que tiene una riqueza gastronómica muy importante, quizá una de las mejores cocinas del sur de Italia, o de Italia misma entera.

Estoy investigando aún más, como yo me dedico a hacer un trabajo digamos más antropológico de nuestra cocina, estoy aprovechando para investigar tradiciones no solamente de comida sino también de música.

Por supuesto, que quiero llevar esta parte de Italia que poco se conoce (a la Expo), a través de sus platos, a través de sus tradiciones que están siempre detrás de cada preparación que se distingue, y hacer conocer más allá de lo que es el estereotipo italiano que es la pasta o la pizza y ofrecer un conocimiento más profundo a quien realmente esté interesado en este tipo de cocina.

¿Quiénes crees que asistan a la Expo, todo el público o especialistas?

La cocina es para todo el mundo. Quisiera que se acercaran todos sin ningún tipo de inhibición, la cocina es parte de la cultura, parte de la gente y a todos los que nos gusta saber de cocina los invito a que se acerquen al stand o al lugar donde vamos a dar las clases, para intercambiar consejos y sobre todo seguir inspirándonos aún más, para seguir en este mundo fantástico que a todos nos une y nos alegra la vida.

¿Cómo es en este tipo de eventos, la convivencia de los chefs del canal?

Nosotros compartimos varios momentos, la mayor parte de las figuras de elgourmet.com son argentinos, vivimos relativamente cerca de la ciudad, nos visitamos mutuamente en los restaurantes, nos cruzamos en varias Expos, en varias reuniones donde se habla de enología o de comida.

Las figuras del canal, son gente muy amigable. Ahí está un grupo bastante unido, nos reunimos cuando podemos y cuando nos vemos realmente disfrutamos el hecho de compartir la pantalla y al gran público que nos da el aliento.

Me gustaría, Donato, que puedas contarle al público sobre tus otros proyectos profesionales, aparte de la Expo, para que puedan conocer un poco más de ti.

Estoy preparando un programa nuevo de 26 capítulos para el canal *elgourmet.com*.
Pronto lanzaré unos productos comestibles y una línea textil. También tengo un taller de cocina que hago en mi propia casa, un taller que consiste en clases y cena al mismo tiempo, entre otras actividades estas son las que más quiero compartir.

G expo elgourmet.com méxico 2008

para los amantes del buen vivir

del 22 al 24 de agosto

Centro Banamex

Boletos en ticketmaster.com.mx Mixup disciplandia Liverpool Fábricas de Francia MEGA gandhi 5325·9000

(55) 51715298 y 51715300, escribenos a: expoelgourmetmx@elgourmet.com o visita: elgourmet.com

Miele MEJORANDO SIEMPRE

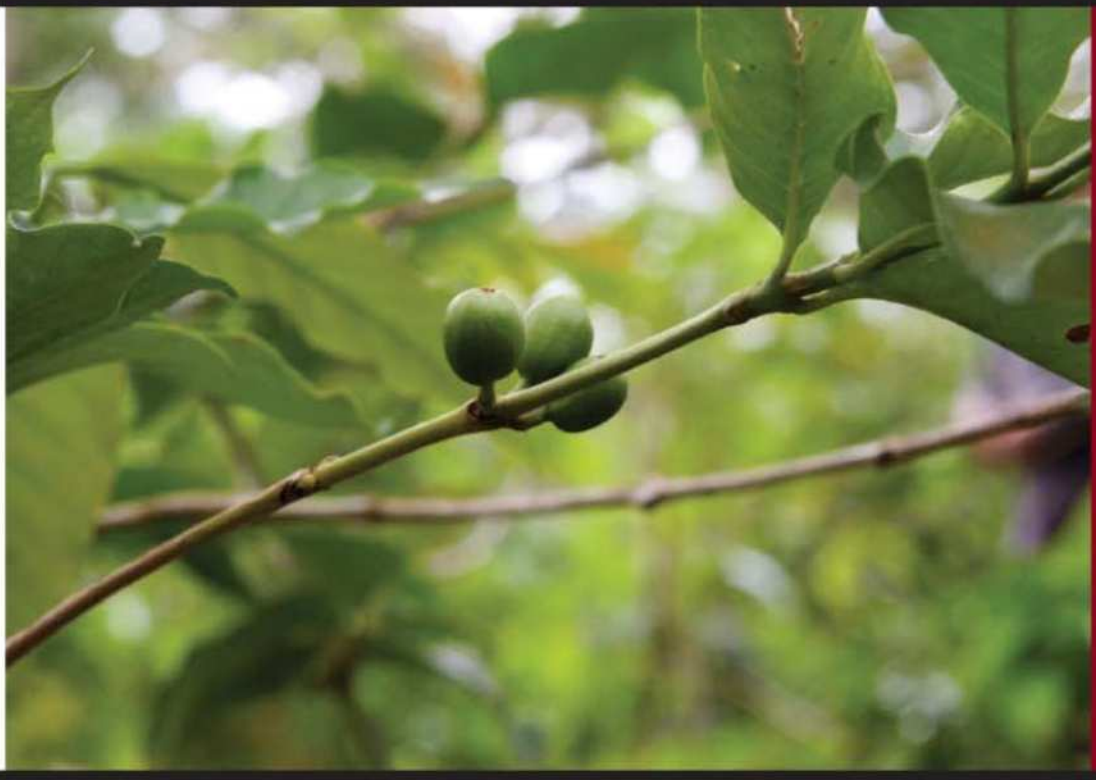
KitchenAid FOR THE WAY IT'S MADE.®

Fortessa

SCHOTT ZWIESEL

PRAMER

GDP

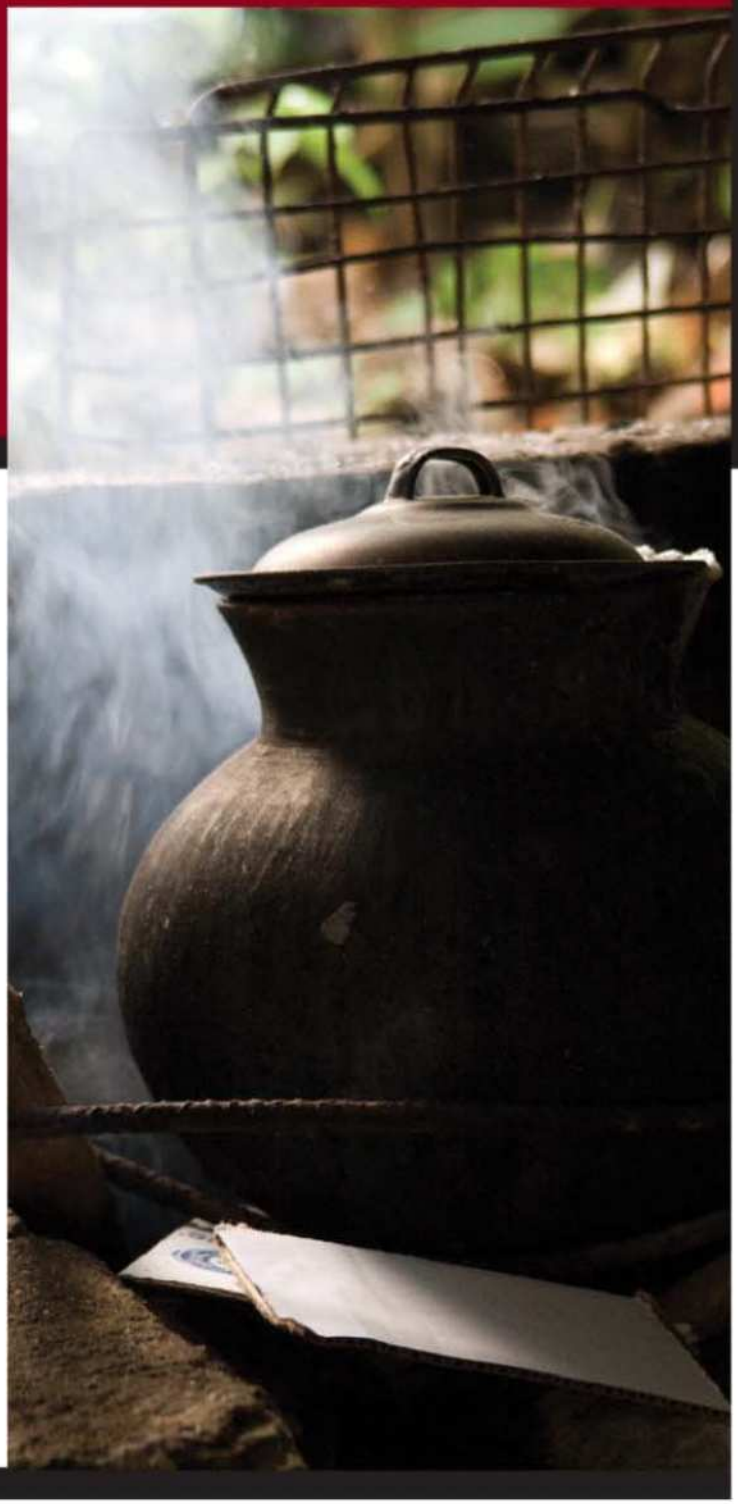


Granos, plantas y frutos.// La mano de Don Antonio que nos muestra su oro negro, antes de tostarse.

Crónica de un oscuro placer

Para unos es el combustible perfecto con el que empiezan el día. para otros, el relajante ideal para terminarlo. detrás del cotizado grano hay mucho más de lo que uno se imagina. Viajamos hasta una finca cafetalera enclavada en la selva para no quedarnos con la duda.

Por Angélica Hernández



VASIJA DE BARRO EN LA QUE SE PREPARA EL CAFÉ COMO ANTAÑO.

Las variedades son tan infinitas como la manera de prepararlo; las dos especies más importantes de café son la Robusta y la Arábiga. De la última, que representa un 70% de la producción mundial, se desprende el café pluma, de gran sabor, acidez, equilibrio y consistencia, que se distingue y se disfruta en cada sorbo.

Dentro de cada especie existen variedades adaptadas a un tipo de clima y suelo, método de cultivo y procesamiento. Una de las variedades conocidas en el mundo por su calidad es el café arábigo pluma, típico de la costa de Oaxaca, región de tierra seca, con pocas lluvias, pero bastante humedad. Su temperatura constante ayuda a generar un cultivo de mayor calidad; la tierra y las condiciones ecológicas de la cuenca del río Copalita permiten una siembra óptima, con sombra natural, una mínima utilización de agroquímicos y lavado cuidadoso. En el cultivo se establece una relación entre la altitud y la latitud. La zona cafetalera oaxaqueña tiene cerca de 50.000 hectáreas y abarca varios municipios. La brisa marina de la costa cercana contribuye al nivel cualitativo de esta variedad. Aunque su cosecha es manual y con técnicas de siembra primitivas, en la zona se cuenta con un sinnúmero de manantiales, lo que permite que cada productor realice el proceso húmedo, del que hablaremos más adelante, en su propia finca.

La principal característica del café pluma es su suavidad, su aroma penetrante y distinguido, su textura, buena densidad y excelente rendimiento. Al tratarse de un café con cuerpo y aroma, se requiere menor cantidad para preparar una taza regular. Normalmente, de un kilo se obtienen ochenta tazas, mientras que de uno como el Pluma se obtienen hasta 110 tazas, por lo que la relación costo-beneficio es mejor.

Un rico café: el mexicano

Para conocer un poco más del café pluma, *elgourmet.com* se adentró a la selva oaxaqueña, exactamente en la región de Hidalgo Pluma, lugar donde se crece esta exquisita variedad.

MOLINO.// LA EXACTITUD EN LAS MEDIDAS ES MUY IMPORTANTE A LA HORA DE EMPACAR EL PRODUCTO.

"Se **piensa** que por la **cercanía** con la **costa** el **café** tiene esos **aromas** tan **particulares**"

Bajo un radiante sol, a una hora y media de Bahía de Huatulco, subiendo la sierra madre en un camino de curvas y paisajes tropicales, en el kilómetro 204 de la carretera número 175, está Finca El Pacífico, un lugar con 121 años de historia. Bajo la tutela de Don Antonio Gómez Schmerbitz, la tercera generación en este negocio, se encuentra al mando de ese paraíso del café: una finca de 153 hectáreas, de las cuales 120 se utilizan para el cultivo de café y plátano.

Gracias a la altitud de la finca que va de los 600 a los 1,100 metros sobre el nivel del mar, se le otorga la denominación *Café de Altura*, y por ser 100% orgánico se merece la denominación de *Especialidad*.

Con este panorama, Don Antonio nos esperaba en la entrada de su finca con una rica taza del aromático. Entre bellos paisajes contrastantes que van desde la flora y la fauna exótica, algunos pinos y cedros envueltos en un clima húmedo y fresco, Don Antonio camina frente a nosotros para mostrarnos con orgullo su más ferviente tesoro: los cafetales. "Cuando el café llegó a estas tierras se adaptó de maravilla, porque se dice que además de tener excelentes suelos, la posición geográfica ayudaba a reforzar su calidad. Se piensa que por la cercanía a la costa, el café de esta región obtuvo esos aromas".

Bajo la sombra de varios árboles ingas (provenientes de Costa Rica) nacen las plantas de café. "Nosotros estamos trabajando con abono de lombriz porque beneficia más a la plantación. Una vez que se mezcla con la tierra se rellenan las cepas que hacemos para sembrar la planta del cafetalero. Tratamos de definir la plantación cada dos metros de distancia entre cada planta." El cultivo tarda de 4 a 5 años para producir fruto de calidad, con el cual se pueda obtener grano para producir la deliciosa bebida.

Finca El Pacífico

Cuenta actualmente con los siguientes certificados: Aurora Certified Organic, Stellar, IMO (Instituto de Marketecology o bien Instituto de Eco-mercado), Socio de Naturland, OCIA y JAS (Japanese Agriculture Standards).

Cientos de trabajadores llegan a tierras oaxaqueñas en los meses de noviembre, diciembre y enero, que es más o menos el tiempo de cosecha; la pizca de la cereza se realiza de manera manual. Don Antonio cuenta con 33 casitas distribuidas en toda la finca para resguardar a todos los campesinos. Se les dan sus ollas, su comal, petates, ajuar, canasto y mecapal para que estén allí alrededor de dos meses y medio.

Al trabajador se le paga por cada lata que recolecte, a cada lata le caben alrededor de 13 kilos de cereza de café, lo que equivale a 2 kg de producto final ya molido. La paga es de 30 pesos por lata y, según palabras de Don Antonio, cada trabajador logra en promedio cinco latas al día. "Actualmente, tenemos problemas con los trabajadores porque la mayoría se va a radicar a los Estados Unidos, gana mucho más dinero allá y sin tanto esfuerzo. Cada vez son menos los que vienen a recolectar", explica.

Proceso húmedo

Cuando la pizca acaba, se hace la recepción de la fruta, se depositan todos los granos a un sifón donde las discrepancias en las

TRABAJADOR DE LA FINCA EL PACÍFICO

"**Cientos** de **trabajadores** llegan a **tierras oaxaqueñas** en los meses de **noviembre, diciembre** y **enero**: la **pizca** de la **cereza** se realiza de **manera manual**".

densidades hacen la diferencia: si flotan, no son de buena calidad y los que se quedan en el fondo resultan ser los buenos; este procedimiento sólo se hace en México. Se trata de un método muy antiguo, pero certero. Posteriormente, se despulpa; es decir, se quita la cáscara y se deja fermentar el mucílago (pura azúcar) de 30 a 35 horas para que los azúcares se descompongan y se vuelvan solubles al agua; después se va a los tanques de fermentación para lavarlo minuciosamente con agua pura (de manantial). El siguiente paso es el "secado" en los asoleaderos, es decir, los granos se dejan secando y fermentando en grandes patios a la intemperie. El secado dura entre cuatro y cinco días, tiempo en el que se mueve constantemente para lograr uniformidad. Este proceso le conferirá al café ciertas características en el aroma. Cuando está con un 12 o 13% de humedad, se levanta y se lleva a la bodega.

Proceso seco

En esta fase, el grano tiene una capa que se llama pergamino. En este estado, el grano puede guardarse en barricas y durar casi indefinidamente. El café, que es un "ser vivo", tiene color verde olivo y eso demuestra que está fresco, y que puede germinar. Cuando muere, se blanquea.

El siguiente paso es llevarlo a la pulidora, que le quitará el famoso pergamino y una capa delgadita que cubre al grano; después éste pasa a la seleccionadora, que lo escoge según su tamaño. Aquí, el café se escoge según la calidad y se separa para distinguirlo según su forma y proporción.

Luego, viene el tostado. Dice Don Antonio: "Son segundos los que determinan la calidad del café. Es muy importante supervisarlo, nosotros lo dejamos alrededor de 40 minutos".

Según los expertos, el color de un buen café tiene que ir de mate a brilloso, es un tiempo muy específico e importante. Cuando el grano aún conserva el aceite luce mate y, en cambio, cuando el grano está muy oscuro y brilloso quiere decir que el tamo está muerto y los aceites ya fueron gastados. Cabe recordar que el aceite guarda los aromas, por lo tanto a la hora de tomar un café de este tipo que sabe amargo y sin aroma, ¡es imbebible!

El café pluma debe de ser suave, lo que implica no dar sensación de picor en el paladar. Asimismo es importante que esté balanceado y que cubra gran cantidad de las papilas gustativas. Tiene que ser dulce porque al fin y al cabo es una fruta. Don Antonio dice que debe engañar a una abeja por su discreto aroma a miel.

El último paso es el tránsito por el molino. Existen muchos tipos y cada uno con diferente función: todo dependerá qué grosor o finura del molido se desee para una taza del oscuro elíxir.

Con aromas a México

Para Salvador López Toledo, propietario de Café Huatulco, el café de Pluma Hidalgo bien puede competir con los mejores del mundo, como el Blue Mountain de Jamaica. Otro caso de renombre para el café mexicano es el denominado orgánico, que tiene como fin la sustentabilidad del ecosistema. Esta lógica guarda estrecha relación con el manejo armónico de la tierra que los pueblos indios han realizado desde tiempos antiguos. Y qué decir de México, que es el primer productor de café orgánico en el mundo y pionero en la caficultura orgánica. El cuidado en el cultivo y las bondades de un café

"El **café pluma** debe de ser **suave** y no debe picar al paladar, es **importante** que esté **balanceado** y que su **sabor cubra** gran cantidad de las **papilas gustativas**. Don Antonio dice que **debe engañar** a una **abeja** por su discreto **aroma** a **miel**".

sin tóxicos ni contaminantes amerita un mejor precio en el mercado, y es comúnmente demandado por consumidores europeos.

Aunque se habla mucho del café extranjero, el mexicano tiene lo suyo. No le pide nada al foráneo, entre otras razones porque tiene grandes tierras aptas para el cultivo: su topografía, altura, clima y suelo le permiten el cultivo de muchas variedades con características únicas en todo el mundo.

Sin embargo, y a pesar de su gran calidad, el café mexicano no alcanza a cotizar en el mercado internacional como debiera ser. ¿Razones? Muchas. Entre ellas, Salvador López menciona que el grano mexicano se encuentra desprestigiado en el extranjero porque constantemente se ha engañado a los adquisidores por el poco apoyo que reciben los productores y por el mal manejo de nuestros productos. Aunado a esto, en México dependen de los granos del café más de 3 millones de mexicanos involucrados en las actividades de siembra y cosecha. Ocupa el quinto lugar entre los principales cultivos nacionales y es el fruto agrícola de mayor exportación. México pelea a diario por la primacía mundial junto con Brasil, Colombia e Indonesia.

Sin daños a terceros

Cuando se habla de una agricultura orgánica, se refiere a una agricultura libre de los agroquímicos utilizados normalmente como fertilizantes, plaguicidas y funguicidas. El café orgánico es cultivado sin utilizar sustancias, para mantener un ambiente saludable y el agua del suelo limpia para las personas que dependen de ella.

Pero la realidad es mucho más compleja. Ser orgánico es también mejorar un ecosistema en todas sus partes para que las plantas de café tengan una fortaleza y vigor tales que resistan plagas y enfermedades, ayudadas por un entorno sano y natural. Las prácticas orgánicas también protegen y enriquecen los bosques y las selvas.

En 1967, México obtuvo la primera certificación de producción orgánica. Más de veinte fincas cosecharon este tipo de café y a partir de los ochenta comenzó su auge como una estrategia productiva auspiciada por organizaciones no gubernamentales. En particular, el estado de Oaxaca se encuentra con unos de los índices más altos de biodiversidad en el país.

¿Un cafecito?

Lo mejor es consumirlo inmediatamente después de molerlo. Existen hoy en día muchos molinos eléctricos y funcionales.

Finca El Pacífico

Carretera Oaxaca-Puerto Angel km. 204, Candelaria, Loxicha, Apartado Postal 6, Pochutla, Oaxaca, C.P. 70060 Tel. 01 958 584 60 94
Café productores (número): 1
Hectáreas: 127
Certificadoras: OCIA / Certificadora: Certimex / IMO Control / Naturland

Salvador López recomienda corroborar el tipo de molido que debe de tener cada tipo de café: para una cafetera convencional se necesita un molido muy fino y para una cafetera tipo prensa francesa necesitamos un café más granulado. Asimismo, es recomendable no agregarle azúcar, ya que como dice Salvador, el café es dulce por el simple hecho de ser una fruta.

El mejor consejo para almacenarlo es mantenerlo a temperatura fresca en frascos sellados herméticamente para que no pierda el aroma. Y si lo metemos en pequeñas cantidades al refrigerador en empaques sellados, o bien en latas especiales cerradas herméticamente, su oxidación se detendrá. Lo mejor es mantenerlo en una bolsa metálica y sellada, a temperatura fresca pero no fría, para que pueda durar más de 8 meses.

Y, la próxima vez que tome el primer sorbo matinal de café mexicano, recuerde que no sólo es la cafeína lo que le despierta, sino el arduo trabajo en el campo, y las características del terruño que contagian de esa magia y energía no sólo al fruto de los cafetales, sino a quien lo bebe, lo comparte y lo disfruta.

Agradecimientos
Lucio Gopar, Director de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Ayuntamiento de Santa María Huatulco, Oaxaca.
Finca El Pacífico.

EXPOSICIÓN ■ CONFERENCIAS ■ TALLERES ■ DEGUSTACIONES

GOURMET SHOW® 2008

4 al 6 de septiembre
World Trade Center, Ciudad de México

EL **PLACER** DE LOS **SENTIDOS** PARA QUIENES VALORAN EL **BUEN COMER**...

Contacto:
anacorral@tradex.com.mx
T 52(55)**5604-4900** exts. 122 y 127
T **01 800 200.EXPO**
www.gourmetshow.com.mx

CON EL APOYO INSTITUCIONAL DE:

LE CORDON BLEU

CON LA GARANTÍA
TRADEX Exposiciones Internacionales

GOURMET SHOW®

4 al 6 de septiembre, 2008
World Trade Center, Ciudad de México

Conferencias

Nuestro **programa de conferencias** está concebido como un foro para difundir la cultura gourmet y enriquecerla con la diversidad de aportaciones que existen en el medio gastronómico
Dirigido a: Chefs, enólogos, capitanes, gastrónomos, sommeliers, catadores de café, baristas, empresarios, gerentes de establecimientos de alimentos y bebidas, mixologos, estudiantes de gastronomía, sibaritas y consumidores apasionados por lo gourmet

Jueves 4 de septiembre
SALÓN **MAYA 3**

13:00 – 14:00 hrs.
Armonización de Vinos y Alimentos
- **Luis Cárdenas**
  Asociación Mexicana de Sommeliers

- ¿Cuáles son los principales criterios para Armonizar Vinos con Alimentos?
- ¿Cuándo se debe adecuar al Menú al Vino y no el Vino al Menú?
- ¿Cuáles son los mitos entorno a la Armonización y cuál es la realidad hoy por hoy?

14:30 -15:30 hrs.
Curados de Frutas y Nueces
- **Rosa Adriana Pucheu / Jaime Carlos San Román**
  Election Parfait

- Los smoothies alcohólicos del siglo XXI
- Reposicionamiento de estas bebidas en bares y restaurantes de cinco estrellas

16:00 – 17:00 hrs.
Comida Tradicional: Con Sabor a México
- **Edgar Anaya**
  Alebrije Tours

- Un Viaje por México descubriendo las peculiaridades de la Comida Mexicana, que nos distingue del mundo

17:30 – 18:30 hrs.
El Chocolate: una necesidad o una tentación (conferencia interactiva)
- **Isabel Igual y Laurent Troublé**
  Chocolates Laurent

- Se abordará el chocolate desde un punto de vista sensual y cual ha sido su valor en el tiempo

19:00 – 20:00 hrs.
Comercio justo, producción orgánica y cultivos hidropónicos. Tres alternativas de consumo saludable, responsable y gourmet
- Panel de Expertos

- ¿Qué elemento liga estas tres alternativas?
- ¿Cuáles son sus aportaciones a nivel individual?
- ¿De qué manera aportan un beneficio al productor y su entorno?
- ¿Cuál ha sido la participación del consumidor?

* Programa sujeto a cambio sin previo aviso

Viernes 5 de septiembre
SALÓN **MAYA 3**

11:30 – 12:30 hrs.
Sabores Auténticos de México
- La comida Mexicana es un arte; la sutileza de los aromas, el placer de los sabores y sus coloridos platillos que llenan el ambiente de la mesa

13:00 – 14:00 hrs.
Significado Simbólico de los Alimentos
- **Claudia Brinkop**

- Origen del significado simbólico de algunos alimentos y su influencia en la alimentación actual

14:30 – 15:30 hrs.
Etiqueta en la mesa
- **Amanda Puente**
  Centro Culinario Ambrosia

Cada cultura tiene sus propias normas y costumbres para la mesa. Los alimentos que integran un menú requieren una forma especial de servirse y de comerse

16:00 – 17:30 hrs.
El Café Pluma: Antecedentes, origen, historia, geografía y calidad (conferencia interactiva)
- **Francisco Javier Herrera**
  Catador "Q" Grader

- Características de la calidad Café Pluma Oaxaca
- Proyecto de la Denominación de Origen (D.O.) y marco de producción (desde sus inicios hasta nuestros días)

18:00 – 19:00 hrs.
Motivadores de compra de los productos Gourmet ¿Cómo se vende un producto Gourmet en un restaurante?
- **José de Jesús Olvera**
  SOPEXA

- ¿Cuál es el concepto neurolingüístico del Producto Gourmet y su impacto en la venta?
- ¿Cuál es la importancia de los Productos Gourmet en la vida del hombre?
- ¿Qué es una necesidad real y qué es una necesidad imaginaria del consumo de Productos Gourmet?

19:00 – 20:00 hrs.
Las sensaciones del Vino
- **Andrés Amor Márquez**
  Club del Vino

-¿Dónde se originan las sensaciones del vino?
- Tipos de uva y su aporte al perfil sensorial del vino

Mayores informes conferencias y talleres:
Thania Piñal
thania@tradex.com.mx
T **(55) 5605.1044**
www.tradex.com.mx

pinturas al vuelo

Romel Pacheco, clavadista olímpico representante de México en Beijing, con 22 años de edad, medalla de plata en los panamericanos y quinto lugar en el mundial, ya tiene una larga historia en competencias. De espíritu libre, hace pintura en el aire.

Por Edgar Fernando Cruz
Fotografía Fernando Gómez Carbajal

Una velada excepcional, en una de esas noches frescas de viernes. Nos reunimos en el restaurante Teppan Grill del hotel Nikko para saborear una cena guiada alrededor de la plancha japonesa. Romel Pacheco y el equipo de *elgourmet.com* nos dejamos consentir por nuestros anfitriones, la señora Alicia del Villar, Directora de Relaciones públicas del Hotel Nikko y el chef Raúl Rivera, quienes nos llevaron de viaje en cada bocado, para aderezar esta rica conversación.

La plancha está caliente y el platillo mar y tierra se comparte y se sirve poco a poco. Al tiempo que se va cocinando a la vista, los aromas vuelan, la plancha ya suena y la conversación inicia.

EFC: ¿Qué se siente saber que vas a una olimpiada representando a tu nación?

RP: Estoy muy contento y emocionado por representar a México por segunda vez, he entrenado por mucho tiempo, llevo trece años en este deporte con mucha entrega, es un orgullo participar en Beijing y voy portando nuestra bandera con muchas ganas.

Ahora el chef pone sobre la plancha: atún, salmón, langostinos, pescado cola amarilla, calamar y róbalo. Empezamos a comer en crudo sashimi corte fino, hamachi shiromi y salmón.

EFC: ¿Un deportista de alto nivel se pierde los placeres de su juventud?

RP: No, cambia unas cosas por otras. Quizá no puedo salir tanto, no puedo tener la vida de cualquier joven de mi edad, pero lo cambio por conocer muchos países y por tener otro tipo de satisfacciones.

EFC: ¿Qué países conoces?

RP: Estados Unidos, Canadá, el Salvador, Colombia, Brasil, Cuba, España, Alemania, Inglaterra, Italia, Grecia, Rusia y China.

EFC: ¿En cuántas oportunidades has estado en China?

RP: Muchísimas, desde el 2005 acostumbro ir tres meses de campamento, y en una ocasión estuve seis meses por allá, casi seguidos. He estado en Hanjin, Shunhai, Pekín, Kun Lin, Tianlin, Shen Shen; he podido probar bastantes guisos, su cocina es muy condimentada, unos platillos me gustan, otros no tanto, pero creo que su gastronomía es muy extensa.

EFC: ¿Qué se come en Beijing?

RP: Cuando estuvimos en Beijing comimos banderillas, pero no como las que conocemos, sino banderillas de gusanitos, escarabajos, caballos de mar, estrellas de mar, de todo... recuerdo que llegamos de entrenar y al principio todos decían: "no, yo no voy a comer eso", pero como a los cinco minutos ya estábamos comiendo de todo, hasta pedimos más de unos gusanos que son como larvas, duritos de afuera y que al morderlos son similares a morder un Twinky.

Alicia nos ofrece ajo italiano rebanado fino: el sabor es muy ligero, hojas de crisantemo y algas marinas con un poco de wuasabi, que nace de una raíz que pica muchísimo y limpia las vías respiratorias.

EFC: Tienes un paladar muy abierto, te atreves, te aventuras a clavarte en los sabores.

RP: Sí, como y pruebo de todo, me gusta, mi estómago aguanta y no me pasa nada, yo creo que es importante probar porque si no, no sabes si te gusta o no. Eso sí, una vez que pruebo algo y no me parece tan agradable, ya no lo vuelvo a comer.

EFC: ¿Qué otras rarezas has probado en tus viajes a China?

RP: La última vez probé cocodrilo, tiene una parte de carne suave muy rica, pero hay otra que es más dura y esa no me gustó mucho; también probé tortuga y culebra.

EFC: ¿Estás nervioso por la competencia?

RP: En este momento no, pero ya está acercándose un poco. Nervios, temor, ansiedad y algo de inseguridad, pero lo importante es controlarlos, disfrutarlo y enfocarme en hacer bien mi trabajo ya que para eso he entrenado.

EFC: ¿Cómo te mentalizas cuando estás en la plataforma, cuáles son tus pensamientos?

RP: El clavado es un deporte de mucha concentración y no hay espacio para ningún pensamiento, ni positivo ni negativo, porque eso sí me puede alterar. Lo que trato de hacer es bloquear todo y pensar solamente en el movimiento que tengo que hacer. Todo lo que está alrededor, la gente que me está viendo, el publico de la televisión, la prensa, la expectativa, que si lo fallo, que si me sale bien o no... esos pensamientos tratan de llegar, lo importante es bloquearlos, dejarlos aparte y nada más enfocarme en brincar, subir los brazos y concentrarme en cómo tengo que caer en el agua.

EFC: ¿Tú ves esa disciplina como un placer?

RP: Sí, es un deporte muy bonito, de mucho riesgo y trabajo, pero a la hora de estar

> Cuando estuvimos en **Beijing** comimos **banderillas**, pero no como las que conocemos, sino de **gusanos**, **escarabajos**, **caballos** y **estrellas de mar.**

parado a punto de tirarme, sobre todo en una competencia, se me olvida todo y solo trato de hacerlo bien y de disfrutarlo, y de que ese salto al vacío parezca una pintura en el aire.

EFC: Una pintura dices...

RP: Sí, se trata de un deporte muy estético, es como dibujar siluetas en el aire, lograr que el clavado se vea fácil, ligero, bonito y que entre de lo más sencillo al agua.

EFC: ¿Qué expectativas personales tienes de lo que vas a traer a México?

RP: Personalmente muchas, desde luego no puedo expresarlas abiertamente porque si digo lo que yo quiero y al final no lo consigo, es peor, entonces me lo guardo y me concentro en trabajar con muchas ganas, que es lo que me corresponde. Llegaré lo mejor preparado posible y a la hora de estar en la competencia, haré mi trabajo bien para disfrutar del reto, creo que al igual que yo, toda la delegación que va a los juegos olímpicos desea estar en el podium.

EFC: ¿Cómo estás al nivel de la competencia mundial?

RP: En el Mundial del 2007 quedé en quinto lugar, eso es muy bueno, y ahí estoy en la lucha; mi prueba es una de las más difíciles y una de las más peleadas. Pasar a la final en estos juegos va a estar complicado, pero ese será el primer paso y ya estando en la final cualquier cosa puede pasar.

El chef monta las verduras en la plancha: papas, espinacas, zanahorias calabazas, cebollas. Ocurre que el pequeño pepinillo que nos sirve, el cual se usa en Nueva Orleáns, se cultiva en Yucatán y se trae aquí para preparar los platillos japoneses. Todo eso se pasa por la plancha y se va sirviendo en tiempos.

EFC: ¿Qué come un deportista de alto rendimiento como tú?

RP: Pura vitamina T, (nos regala una carcajada) No, la verdad es que como de todo cuidando que no sea mucha grasa o mucha azúcar, y si en algún momento se me antoja algo lo como, lógicamente no diario porque así sí me afectaría, trato de que sea balanceado: en el desayuno fruta y cereal, en la comida arroz, frijol, guisado y en la cena arroz y fruta... de todo un poco.

EFC: Ya en la sede olímpica, ¿cómo organizan la comida?

RP: Es un comedor para los deportistas de todos los países. Lo dividen por culturas para que todos estén a gusto, por eso hay una comida muy variada y si alguien está a dieta la seguirá y sólo pellizcará un poco de todo. Pero para mí con que haya arroz y carne ya es suficiente.

El mesero nos trae una charolita individual con soya y jengibre, salsa de ajonjolí y soya con limón para acompañar nuestros platillos.

EFC: ¿Cuáles son tus placeres?

RP: Ver tele, estar en mi casa y cuando estoy de vacaciones, ir a Mérida a ver a mi familia, salir, quizá de vez en cuando irme de antro, subirme a motos, subir, bajar, soy muy inquieto.

EFC: Tienes mucha relación con el agua, tu cuerpo se sumerge en el agua a diario, ¿Qué bebes?

RP: Aguas de todos los sabores, me gusta mucho la guayaba, la naranjada, la limonada y sobre todo la guanábana, y muy de vez en cuando, no niego un trago, me gusta el whisky o la michelada, pero la verdad casi no tomo.

EFC: ¿Qué te da placer en la vida?

RP: Lo que más disfruto y mi mayor placer es ganar, nada se compara con ese disfrute, estar en el podium y levantar los brazos es lo máximo... y me gusta mucho la adrenalina, cualquier actividad que cause emoción, vencer el temor que hay al hacer algo riesgoso, y después de eso, disfruto mucho estar con mi familia.

EFC: Eres yucateco.

RP: Cien por ciento yucateco, toda mi familia es de allá, aquí no tengo ningún pariente, la verdad es que veo poco a mi familia, pero cuando nos vemos organizamos una comidita y la pasamos bien.

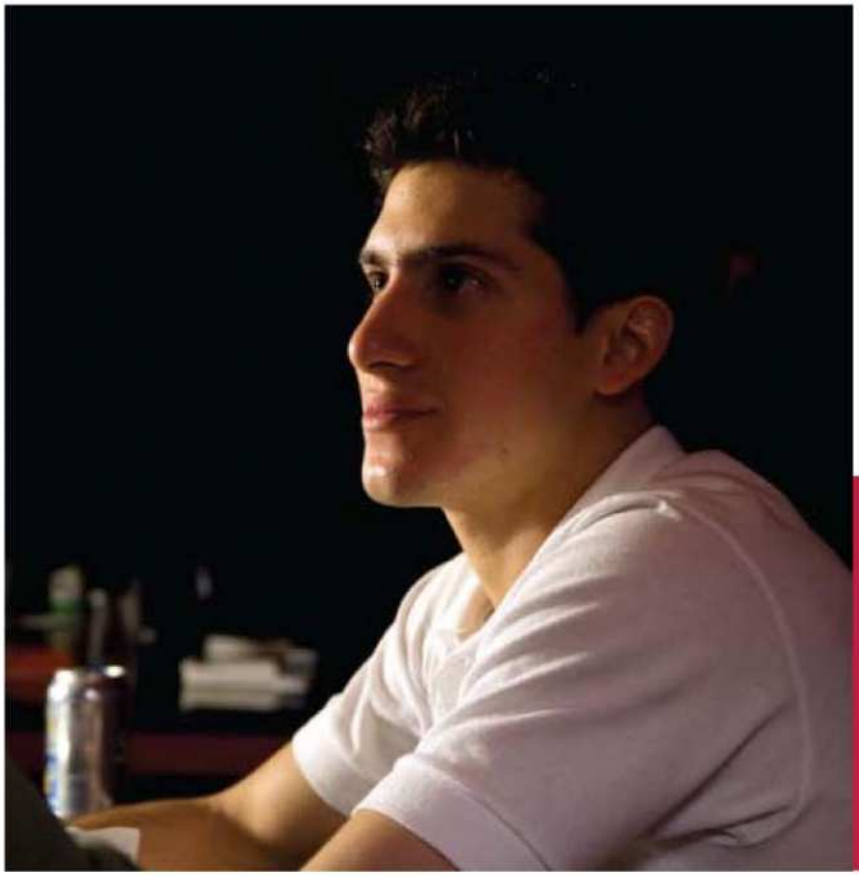
EFC: ¿Cuál es tu cocina favorita?

RP: Sin duda la yucateca, me encanta el queso relleno, la cochinita, el frijol con puerco, los papadzules, el cazón, el brazo de reyna, el poc chuk, en fin, toda la cocina yucateca me fascina.

EFC: ¿Quién cocina en tu casa?

RP: En mi casa en Yucatán nadie, siempre hemos comido en la calle porque mis papás siempre trabajaron. Hace muchos años mi abuela cocinaba, recuerdo que después de la primaria íbamos a comer diario con ella y para mí era un disfrute, porque cocinaba delicioso.

Ahora en donde vivo hay un comedor para los deportistas, y de pronto yo me cocino cosas sencillas cuando no tengo



ganas de bajar al comedor. También me gusta salir a restaurantes, desde uno muy sofisticado, hasta unos taquitos de pronto.

El chef saca de la plancha directo a nuestros platos: pollo, rib eye, arroz al ajo frito con la grasita de res y los pescados más frescos traídos de los mares más fríos.

EFC: Además de tu ambición por la medalla, ¿Qué lujos te gustan?

RP: Material nada. Terminando los juegos olímpicos voy a seguir en los clavados unos 8 ó 9 años pero mi ambición más auténtica es la de ser dirigente, me gusta la política y con ella retribuir al Estado, a la juventud, a los niños y todo lo que yo he aprendido en el deporte.

EFC: ¿Te gusta la buena vida?

RP: Sí, a quién no, así que cuando la vea venir, la voy a agarrar y con mucho gusto.

EFC: ¿Habías venido antes al Teppan Grill?

RP: Sí, es la segunda vez y ahora que estamos aquí lo estoy disfrutando mucho. Y no tengo preferencias, la verdad es que como de todo y no siempre logro identificar la sutileza de todos los sabores, lo que caiga lo disfruto y como todo lo que llene mi pancita y por supuesto que me guste.

EFC: ¿Qué haces en tus tiempos libres en China?

RP: Cuando no tengo competencia voy a ver a mis compañeros para apoyarlos y echarles porras. Entreno, compito, descanso y si hay tiempo, salgo a pasear, aunque de China conozco casi todo.

EFC: ¿Tienes algún rito antes de competir?

RP: No, una tarde antes me relajo, veo una película, trato de dormir bien.

EFC: ¿A qué clavadistas admiras?

RP: La verdad no soy de documentarme y ver lo que han hecho otros, me gusta mucho Greg Louganis porque tiene una técnica muy estética. Más bien, en las competencias grabo un poco y veo quienes son buenos, como los chinos, los rusos y australianos.

EFC: ¿Cómo iniciaste?

RP: Comencé a nadar desde los tres o cuatro años, luego practiqué todos los deportes, hasta ejercitaba la mente ya que jugaba al ajedrez y una vez que conocí todo, decidí quedarme en clavados, tenía ocho años.

EFC: ¿Te tirarías de la Quebrada?

RP: No, ellos son clavadistas con mucho valor. Aún estando allí pienso que no me tiraría, yo soy de alberca y plataforma.

EFC: Recientemente estuviste en contacto con el Presidente de la República...

RP: Sí, estuve con Felipe Calderón y fue un honor, me siento muy contento, porque fue muy emocionante estar frente a la persona que dirige nuestro país y espero traer un buen resultado cuando regrese.

EFC: ¿Te dijo algo especial?

RP: Me deseó suerte y éxito.

EFC: ¿A dónde te gusta ir a comer?

RP: Me gusta Puerto Madero, Fisher´s, los tacos, la birria, en verdad como lo que se me antoje.

EFC: Antes de que lleguen los postres quiero desearte mucho éxito a nombre de *elgourmet.com*. Vamos a seguirte y a mandarte nuestros buenos deseos. Estaremos saboreando tus pinturas en el aire.

RP: Gracias, dejaré en la alberca el corazón y lo mejor de mí, espero tener no suerte sino éxito, por todo lo que he trabajado.

La charla continuó dos horas más, los postres fueron el cierre para una velada llena de belleza muy a la Japonesa, con una cocina que busca dar placer a todos los sentidos, nos sentimos sin duda parte de una cena muy espiritual. Gracias a nuestros anfitriones, la señora Alicia del Villar y al chef Raúl Rivera, y al restaurante Teppan Grill del hotel Nikko.

BODEGA DE FREIXENET
Visitando los viñedos

Los días sábado 7 de Junio y 19 de Julio del 2008, **La Cava de Vinos** organizó viajes a Ezequiel Montes, Querétaro, a las bodegas de **Freixenet** México, para un selecto grupo de **Tarjetahabientes Bancomer**.

El motivo de los viajes fue premiar a los **Tarjetahabientes Bancomer** por su lealtad a **La Cava de Vinos**, y para disfrutar un sábado diferente, en el que todos compartimos el gusto por los vinos y el buen vivir.

La cava de **Freixenet** se ha consolidado en nuestro país como una empresa exitosa y de tradición para los amantes del vino.

Freixenet, en catalán, es diminutivo de Frexeneida, que es el nombre que ha pertenecido a Pedro Ferrer Bosch y a su familia durante generaciones y que responde al hecho de que abundan los árboles de fresnos. La Frexeneida está cerca de Barcelona, en el Penedés, España.

Freixenet nació como empresa vitivinícola a finales del siglo XIX, como una iniciativa de Pedro Ferrer Bosch y su esposa Dolores Sala Vivé. Como ambos habían crecido en el mundo vitivinícola, decidieron rápidamente dedicarse a elaborar vino blanco espumoso con el tradicional método *champenoise*.
Establecieron y plantaron sus viñedos en Barcelona, y para el año de 1935 ya contaban con presencia en Londres, Inglaterra.

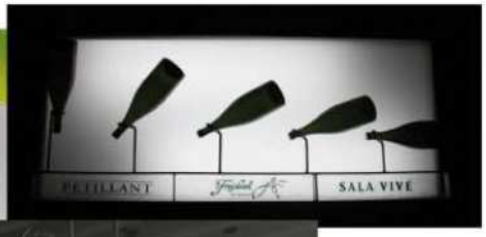
Como parte de sus iniciativas de expansión, Ferrer Sala, buscó un lugar ideal para establecer un centro que pudiera tener producción y distribución en el Continente Americano. Fue así como llegó a México.
Luego de las investigaciones necesarias, se decidió por San Juan del Río, en Ezequiel Montes, Querétaro como el lugar más propicio.

Ahí fundó la finca Dolores, en honor a su madre, aprovechando la experiencia familiar de un siglo en el trabajo enológico.
En 1984 tuvo lugar el embotellado de sus primero vinos espumosos, y en 1986 fue finalmente consolidada e inaugurada la bodega de Cavas **Freixenet** de México.

Los vinos en **Freixenet** de México, se elaboran de diferentes vides plantadas: *Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chenin, Saint Emilion Cabernet Sauvignon y Malbec*, originarias de Francia y la Macabeo, que es catalana.

La Cava de Vinos

El Ing. Javier Nieto, Director de Producción, fue la persona encargada de guiar a nuestro grupo en la visita a la planta productora. Comenzamos en el área de tanques de fermentación de los diferentes vinos que se elaboran en la planta. Luego bajamos 25 metros para llegar a las bellísimas cavas subterráneas, donde reposan las botellas de los vinos espumosos, en el proceso de su segunda fermentación. También visitamos la zona de barricas en donde se encuentran tanto vinos tranquilos blancos como tintos en evolución. Subimos un nivel y vimos los pupitres, donde el vino espumoso sigue un proceso de giro en la botella y de diferentes grados de inclinación, con objeto de posicionar todas las levaduras muertas (lías) en el cuello de la botella, en el proceso de la segunda fermentación del futuro espumante. Volvimos a subir otro nivel y pudimos observar cómo se congela el sedimento de lías en el cuello de la botella, para luego hacer el degüelle en la botella y posteriormente rellenar con licor de expedición cada botella y obtener así los diferentes tipos de vino espumoso.



Terminada la visita a la planta, nos dirigimos a la entrada de la finca, para ver el video que nos mostró la historia de **Freixenet** en el mundo. Más tarde nos trasladamos a ver los viñedos que tiene la finca y pudimos observar el tipo de terreno propio para el desarrollo de la vid y ver las vides que apenas comienzan su crecimiento, para la futura vendimia del 2008.

Los **Tarjetahabientes Bancomer** pudieron disfrutar la vista maravillosa de los viñedos y tomar fotos.

Volvieron los **Tarjetahabientes Bancomer** al salón Imperial, en donde Ingeniero Javier Nieto nos dio una cata de los vinos que se elaboran en **Freixenet** España, Albariño Blanco, Valdubon Roble, Valdubon Reserva y el vino blanco espumoso Sala Vivé Semi Seco elaborado en México; todo esto acompañado con carnes frías. Tuvimos en nuestra visita el maridaje perfecto (maridaje enológico -gastronómico); maridaje emocional (la compañía de todos los amigos); maridaje ambiental (la belleza del Salón Imperial y las instalaciones de **Freixenet** México). Para la sobremesa algunos **Tarjetahabientes Bancomer** fueron de compras a la tienda boutique de la finca, en donde pudieron encontrar todos los vinos que aquí se elaboran, así como los importados desde España; otros se pasearon por las instalaciones y la 16.15 hrs. volvimos a tomar nuestro autobús para regresar a la Ciudad de México. Llegamos a las 19:00 hrs. a las oficinas de **La Cava de Vinos** y terminamos un sábado de extraordinaria convivencia.

No permita que las distancias a los grandes viñedos sea una barrera para conocer y disfrutar de la cultura enológica. Freixenet de México, es una gran oportunidad para que conozca la vid, la tierra, la elaboración y la maduración del vino en toda su expresión.

Bancomer, interesado en ofrecer a sus clientes no sólo productos financieros, aceptó la propuesta de **La Cava de Vinos**, para llevar a sus clientes de visita a **Freixenet** y conocer un poco más del vino, así como su cultura. Continuaremos realizando estos viajes para que nuestro clientes sigan aumentando su cultura vitivinícola.

La ubicación de la finca es en el Km. 40.5 de la carretera San Juan del Río-Cadereyta, en el municipio de Ezequiel Montes a 20 minutos de Tequisquiapan, a tan sólo 45 minutos de la ciudad de Querétaro y a 2 horas y media del Distrito Federal.

directo al grano

El grano de café, inocente en apariencia, ha sido determinante en desigualdades sociales, disputas entre países, esclavitud y pasiones... en el deseo por poseerlo.

Por Omar Sandoval García

Bajo el peso del fruto de color de coral,
se inclinan los arbustos del bello cafetal.
Y al ver tal abundancia, gozoso el labrador,
al cielo da las gracias y emprende su labor.

Mueve la tierra patria con entusiasmo y fe,
que sólo nos da ella tan precioso café.
Bien haya el rico grano que en sabrosa infusión
aviva el pensamiento y alegra el corazón.

"La canción del café".
Letra de Manuel Fernández Juncos

Sugiero que prepare una humeante taza de café para acompañar esta lectura, será la ocasión perfecta para dar un clavado en esa oscura bebida y recorrer los pasajes más representativos de la vida de un grano tan seductor como enigmático. Disfrutaremos de él conociendo su pasado.

Un grano, muchas historias

La historia de este producto básico y cotidiano se transmitió por generaciones de forma oral, lo que originó diferentes versiones de un mismo hecho. Por ello se encuentra aderezada de elementos propios de cada cultura y complementada, en algunas ocasiones, con toques mágicos.

Sobre este pequeño grano giran teorías y leyendas que hacen sospechar su descubrimiento. Una de las leyendas que más ha hecho eco durante siglos es la de los cabreros cuyos rebaños se alimentaban en las montañas cercanas al mar Rojo. Una noche, las cabras no dormían y parecerían ser objeto de un hechizo. Después de investigar a qué se debía el cambio de su comportamiento, el dirigente de la comunidad religiosa musulmana del siglo IX descubrió a la poderosa semilla causante de los efectos mágicos: el café. Así, varios autores señalan a Etiopía como el lugar en el que se descubrió la semilla, cultura que se doblegó cándidamente ante los efectos de la cafeína.

Posteriormente, el café utilizó al comercio como el vehículo que lo conduciría con destino a Arabia, que se rindió ante los encantos de la semilla. El grano adquirió, a través de los años, tintes medicinales, religiosos, afrodisíacos y de estimulante intelectual. Poco tiempo después, nacieron en Arabia las cafeterías o *kaveh kanes,* como se la nombró en esa época. Así, la semilla se acercó a los pueblos, formando parte de su cotidianeidad al grado que el café y las cafeterías fueron objeto de las más acaloradas discusiones. Un ejemplo: la anécdota de la mujer turca que solicitó furiosa el divorcio, señalando como causal la escasa provisión de café que recibía por parte de su marido.

Por otro lado, el café comenzó a reconocerse como un importante artículo de exportación, razón por la cual los turcos utilizaron todo tipo de estrategias para monopolizar su cultivo. Pero, finalmente, y a pesar del ingenio turco, en 1616 los holandeses transportaron con éxito un cafeto a su país. Más adelante, la influencia de la caficultura en las Indias Orientales holandesas lograría establecer el precio de la semilla en todo el mundo.

El aromático llega a Europa

De forma gradual, el continente europeo se contagió de una adictiva devoción al café. El cafeto sería el epicentro de un terremoto que sacudiría a su paso a algunos de los más grandes personajes de la humanidad, incluidos escritores, intelectuales, compositores y políticos, caballeros que compartirían la mesa de las cafeterías, codo a codo, con las mujeres de la época; Voltaire, Rousseau, Bach, Beethoven y Benjamín Franklin fueron notables asiduos a la cafeína.

Sin lugar a dudas, la caficultura eclipsó a los ingleses como a ningún otro pueblo.

Sin embargo, con la aparición del té, su gran rival, el consumo del café se redujo a todas luces. En el siglo XVIII, el té se convirtió en la bebida favorita en Inglaterra.

En 1723, Gabriel Mathieu Du Clieu, oficial de marina, transportó café a la colonia francesa de Martinica, del que derivaría su cultivo en América Latina y probablemente en gran medida se deba a esa planta la provisión de café actual. A este paso, aproximadamente en 1750 el café se cultivaba con gran esmero en los cinco continentes transformando económica y culturalmente a sus fieles devotos.

Cruzando el Atlántico

Esta pequeña semilla de apariencia inocente fue el detonante de marcadas desigualdades sociales, determinó el destino de gobiernos y leyes, demoró la abolición de la esclavitud, dañó el entorno natural y contribuyó al desarrollo económico de los países. Con la separación de las colonias americanas de los reinos de España y Portugal en el siglo XIX, el café impactó de manera definitiva al nuevo mundo. En los inicios de ese mismo siglo, predominó la pequeña y mediana finca cafetalera en México. Fue hasta la época del Porfiriato que el café aumentó sus niveles de exportación.

A finales del siglo XIX y avanzado el XX, el café aromatizó como trágica maldición las tierras de su cultivo en México, convirtiéndolas en escenario cruel de los campesinos y sus familias, objeto de abusos constantes en condiciones infrahumanas. El panorama continuó oscuro hasta que Lázaro Cárdenas, en los años '30, impulsó la cultura campesina cafetalera con su reforma agraria, expropiando tierras y repartiéndolas en ejidos con la intención de promover el autoconsumo. La historia del mercado nacional e internacional alrededor de esta semilla ha estado marcada por la inestabilidad, los rumores dan como resultados aumentos en sus precios en contraposición al excedente de sus cosechas, que trajo como consecuencia caídas en el valor de la semilla. Así, el gran número de personas que en todo el mundo depende económicamente de este ámbito, disfruta tanto de periodos de bonanza como de mezquindad, y la combinación de épocas tan dispares continúa hasta nuestros días.

Debido a la fuerza económica que representa la caficultura en el mundo, en 1963 se estableció la Organización Internacional del Café (OIC), principal órgano intergubernamental encargado de aspectos fundamentales que definen al sector.

Después de acercarnos a esta semilla y quedar cautivados por su fascinante historia, es inevitable reconocerla también por su importancia en la actualidad, ya que se ubica como el segundo producto básico legal de exportación en el mundo, sólo por debajo del petróleo. Según la OIC, el ranking mundial de exportación del grano se encuentra dominado por países como Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia y Guatemala. Es necesario recalcar el papel desempeñado por México en la producción de café: en los años 2007 y 2008 se produjeron entre 4,2 y 4,5 millones de sacos.

Dibujar una taza

Dejando las estadísticas, los expertos listan cuatro elementos básicos que, tras armonizarlos con delicadeza y el debido cuidado, conciben una taza de café preparada con excelencia: aroma, cuerpo, acidez y sabor. El aroma es la esencia que seduce al olfato; el cuerpo, la sensación del café en la boca; la acidez, el espíritu que hace brillar cada sorbo y, finalmente, el sabor es la impresión que se produce en el gusto.

Ahora bien, la calidad de la cosecha del café se establecerá de acuerdo con diversas características esenciales: las particularidades del suelo en el que se desarrolla, el tipo de planta y la altitud del terreno.

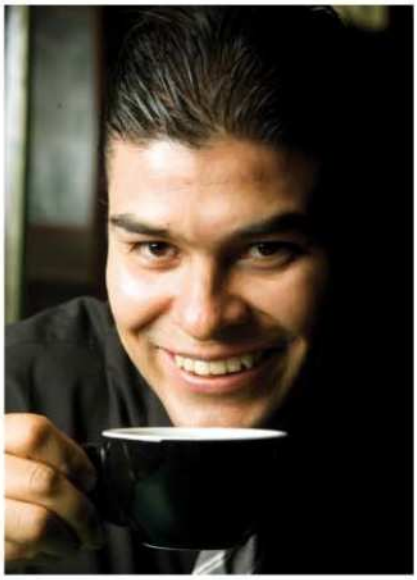
En la actualidad, debemos considerar otros aspectos en este asunto del café, como el lugar que ocupa el oficio del barista y sus aportaciones, la batalla entre las grandes y pequeñas empresas de la semilla, la disputa entre el café gourmet y el café soluble, y figuras más recientes que amplían el espectro de la caficultura, como lo son el cultivo de café orgánico y el comercio justo, entre otros.

Finalmente, el último sorbo de la taza de café que sugerí en un principio y que nos acompañó durante este viaje no dejará de recodarnos que es un placer contribuir a las 1,6 billones de tazas de café que diariamente se consumen en el mundo, de acuerdo con el número estimado por la OIC. Hoy, ya cumplimos con nuestra cuota.

El ritual del aromático

Aromas y misterios emergen de una taza de café, símbolo social y fiel testigo de miles de historias.

Por Liliana Villegas



Salvador Benitez, bicampeón nacional de la Competencia Mexicana de Baristas, tiene su centro de adoración al café dentro de un mercado en la colonia Del Valle. Allí, en Café Passmar, se dan cita a diario numerosas personas para deleitarse con los cafés que él mismo prepara. Así fue como este dedicado barista nos llevó a las entrañas del mercado para conocer de cerca la técnica de elaboración del café expresso.

Cuenta que su papá es de la región cafetalera de Guerrero, Atoyac de Álvarez y, aunque de pequeño lo acompañaba a las fincas, no fue sino hasta la secundaria cuando le llamó la atención el mundo del café. Sin embargo, la vida amenazaba con llevarlo por otro rumbo: titulado con dos licenciaturas –Diseño Gráfico y Mercadotecnia– anduvo pisando otros terrenos, pero reconoce que ganó su amor por el café.

Con mirada evidentemente emocionada, comenta: "Yo era de las reservas del Cruz Azul pero me lesioné y tuve que dejar de jugar. Mi sueño era el mundial de fútbol para representar a México. Mi mamá me dijo un día: 'la vida te quitó el mundial de fútbol pero te pagó con dos mundiales de café'."

El boom cafetalero

El cambio en la manera de ver el café ha sido tremendo desde hace diez años, gracias al *boom* de las barras. Eso provocó que quienes lo elaboraban lucharan por ir más allá, y que se hiciera conciencia de hacer un trabajo con mayor calidad, para cotizarlo mejor. En

las competencias de baristas, por ejemplo, la finca que da el café se vuelve famosa. Eso ha detonado el interés de todos.

Actualmente, *barra de café* es el término para designar a los establecimientos que ofrecen café de altura, o de alta calidad. Una cafetería es el centro de distribución que vende café a base de expresso. Un expendio es quien vende el grano de café tostado o molido. Un punto de venta es la máquina donde se oprime un botón para seleccionar una opción y obtener un café.

La barra de especialidad requiere que quien lo produce tenga certificación del proceso y que quien lo tuesta tenga un parámetro de estandarización de tostado. Y que la persona que lo prepara esté capacitado para no afectar el gran proceso que se hizo de la cadena. Por eso se llama barra de especialidad, porque todos los pasos están controlados.

Paso a paso **Café expresso**

Para empezar, la mezcla de café es muy importante. La mano es primordial porque tiene que sensibilizarse con el conocimiento para respetar las técnicas de preparación.

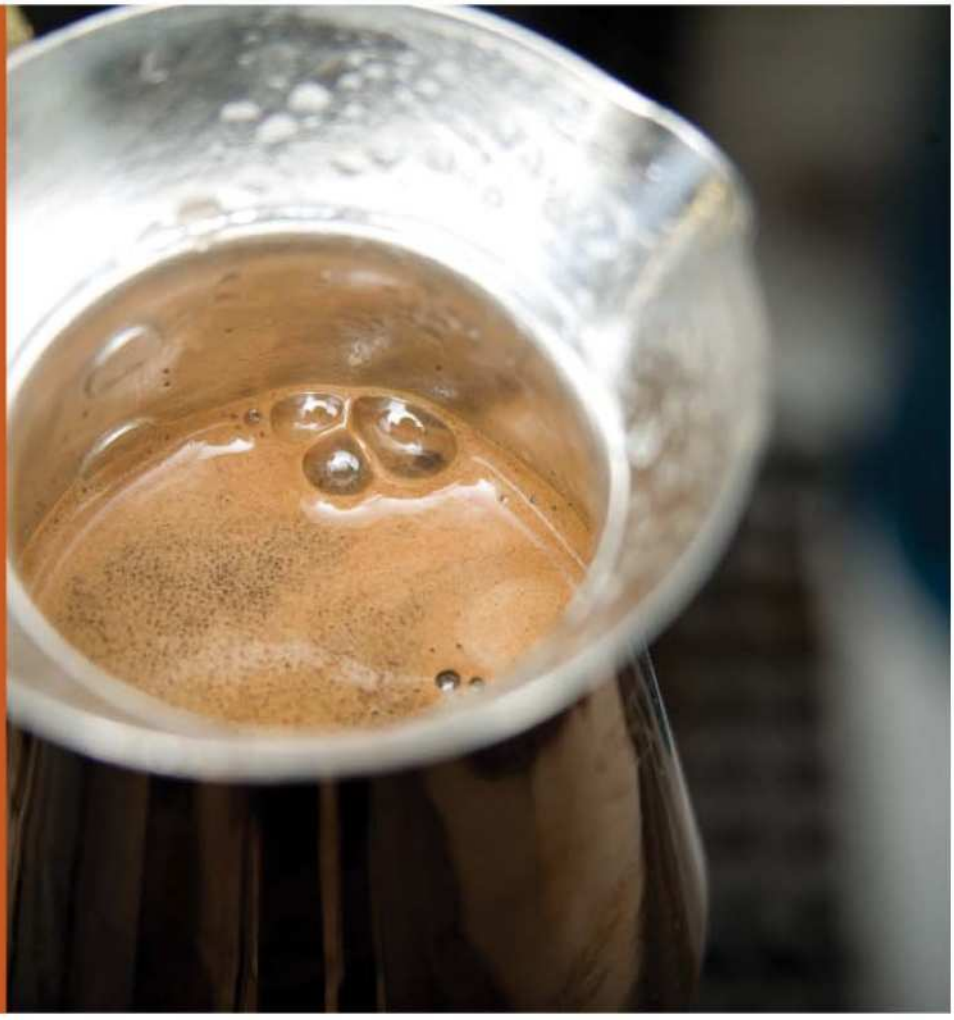
1. Calibrar el molino. El calibre consiste en qué tan grueso quedará el café molido, para que el agua pueda vencer ese grosor y lograr la onza –la máquina, en un tiempo de 20 o 30 segundos, debe producir una onza de café.
2. Dar unos golpes para asentarlo. Con los dedos debe distribuirse bien para cubrir totalmente la circunferencia ya que si quedan hoyos, por ahí se filtra el agua. También se limpian las orejitas para que no se atasquen.
3. Luego se usa un compactador con el diámetro similar a la circunferencia. Debe quedar muy derecho.

Perfil de un perfecto expresso

Debe salir sin ninguna burbuja. Color avenallado, achocolatado.
Tener manchitas tipo "pintitos de tigre". Si la crema cumple esas características significa que el molino y la máquina se calibraron bien. La bebida debe ser corta, de una onza. El fondo de la taza debe ser redondo. La taza debe estar caliente. Permanencia de la espuma y de la crema sin que se corte o se empiece a agrietar. El sabor del retrogusto es un poco dulzón. La textura es cremosa. Consistente, espeso y de sabor intenso, no es un amargo que lastima.

"El **hecho** de que el **expresso** se utilice como **base** para las demás **preparaciones** (como **capuchino**, **moka** y **chai**) lo **acerca** a las **personas sin necesidad** de que lo tengan que **tomar solo**."

"Mi **madre** me **dijo**: la **vida** te **quitó** el **mundial** de **fútbol** pero te **pagó** con **dos mundiales** de **café**"



4. Se coloca el portafiltro, siempre después de haber purgado la máquina para eliminar residuos.

5. Se acciona el botón para obtener la "colita de ratón" que es un chorro largo y parejo. No debe haber goteo: si es así, hay que volver a calibrar. Conviene decir que luego de accionar el botón hay que esperar entre 4 y 6 segundos para que se remoje la pastilla y salga el café. Si tarda más, significa que hay algún problema. Lo que queda en el portafiltro se tira o se usa como abono ya que es de un sólo uso. Entre más arriba se coloquen las tasitas de la lanceta del agua, la crema (capa dorada muy ligera que debe formarse en la superficie) se golpea menos.

6. El café se sirve en una taza que debe tener fondo redondo. Entre más cerrada sea la boquilla, la crema será de color más intenso, y si es abierta, la crema quedará expandida. Además, la taza debe estar caliente: regularmente toma el calor de la máquina pero si se está en un lugar frío, se puede calentar y comienza a subir vapor. Debe estar caliente porque la loza y los metales transmiten muy rápido su temperatura y puede enfriar muy rápido el expresso.

Nunca deben confundirse las toallitas de limpieza, ya que podría generarse lo que llaman "contaminación cruzada", al igual que con las brochas. Cada una tiene su función: para derrames, parrilla y lanceta.

Además, el orden también atañe a las herramientas como las jarritas o las tazas, y el lugar específico de cada una. Eso hace que un barista tome práctica para la hora de competir.

Aquí una revelación: para el momento que llevábamos conversando con Salvador, él ya había preparado varios expressos, y aprovechó para compartir con nosotros el secreto de la calidad. Y es que entre más cafés se hacen, más se deteriora la calidad del café siguiente, la extracción de la crema se vuelve más ácida. Entonces nos enseñó el portafiltro separado de la castilla: lucía color sepia, manchado, pues se habían ido quemando los aceites, o lo que altera el sabor. Es por eso que hay que lavarlo constantemente para mantener la calidad del café.

natilla expresso

Para la natilla

INGREDIENTES

1 l de leche
1 cda de maicena
1 cda de esencia de vainilla
290 g de mantequilla
30 g de azúcar o miel
1 yema

PROCEDIMIENTO

Hierva la leche con la mantequilla.
Aparte, tempere la yema con un poco de leche y azúcar.
Moviendo constantemente, agregue la maicena y la yema.
Retire del fuego y ponga a baño María.
Lleve al refrigerador en un recipiente tapado durante un hora. Antes, pase un poco de mantequilla encima de la preparación para que evitar que se haga costra.

Para el café

INGREDIENTES

4 cdas tamaño expresso de natilla
1 onza de café expresso
- Crema batida
- Un grano de café

PROCEDIMIENTO

Ponga en un vasito de cristal la natilla y de un golpe para que quede bien asentada y sin huecos. Vacíe encima el café. Adorne con un poco de crema batida y el grano de café.

El hecho de que el expresso se utilice como base para las demás preparaciones (como capuchino, moka y chai) lo acerca a las personas sin necesidad de que lo tengan que tomar solo, y sin que tenga que mantenerse el estigma de que solamente las personas mayores lo beben. Los niños, por ejemplo, se vuelven locos con la Natilla Expresso, del que por cierto Salvador nos compartió la receta de creación original.

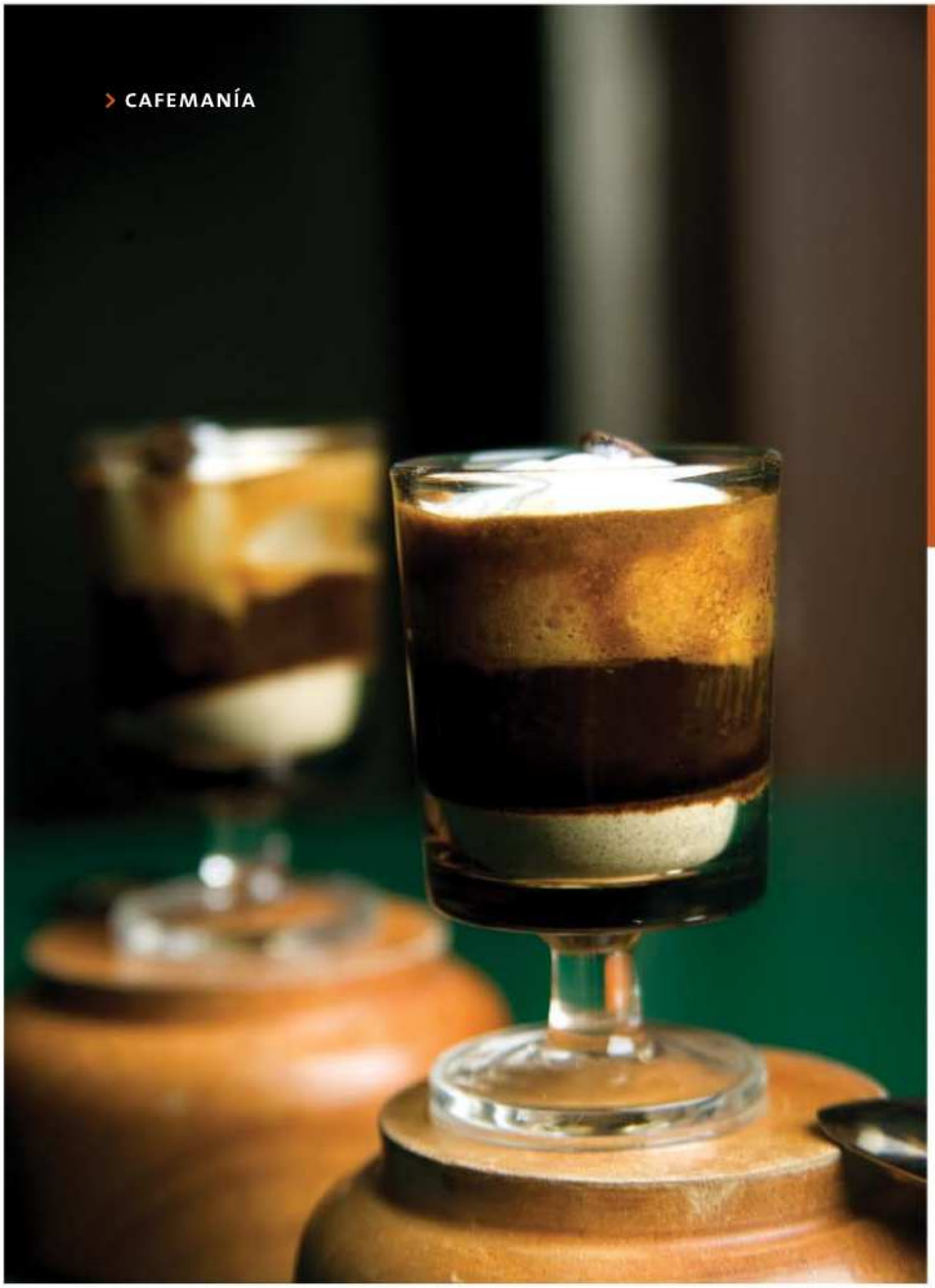
Paso a paso Café turco

Su consumo data del siglo XVI, y su preparación era más bien un ritual, por el significado que tenía como cohesionador social y como símbolo en celebraciones importantes: matrimonios y muestras de hospitalidad.

Pero el consumo de café generó polémica debido a los efectos que producía en

Dato genial

Entre sus muchas lecturas acerca del inmenso mundo del café, Salvador recuerda una que le llama mucho la atención: "Dicen que Albert Einstein tomaba café. No sé que tan cierto es, pero cuentan que tomaba un café tras otro desde que se levantaba hasta que se dormía, y eso sumaba cerca de 70 cafés al día. El café le ayudaba en el estudio, porque activa las neuronas y hace que se duplique la capacidad de la memoria, debido a la cafeína. Pero al parecer sólo sucede ese efecto en algunos organismos (ríe un poco). Podría ser que el café le potencializó su genialidad."



chai expresso

INGREDIENTES

2 cdas tamaño expresso de té Chai en polvo de cardamomo, miel, anís y vainilla

1 onza de café expresso

- Crema batida
- Hojas de menta
- Granos de café

PROCEDIMIENTO

Ponga el Chai en una copita.

Vacíe el café.

Ponga un copete muy ligero de crema batida. Decore con la hoja de menta y el grano de café.

algunas personas. Incluso fue prohibido en el Cairo, en el año de 1532, por amenazar el orden público. Sin embargo, las rebeliones de protesta fueron tales que tuvieron que revocar la prohibición, y aunque se intentó instaurarlas de nuevo, los ánimos de los habitantes no lo permitieron.

Y claro, la interpretación de la fortuna: mujeres con la cabeza cubierta leían la buena o mala suerte en el fondo de la taza. Respecto a esto, Salvador nos habló de su propia lectura: "El café ha sido promotor de conquistas, tratados políticos, momentos para desahogarse y convivir. Hay quienes han encontrado en el asiento del café turco una lectura, voltean la taza en un plato y cuando se seca lo vuelven a voltear y todo el asiento que fue dibujando trazos sirve para leer la suerte. Pero yo lo leo con el sentido del gusto."

Salvador nos enseñó también los trucos que hay detrás de esta rica bebida en seis pasos.

1. Se calibra la máquina para café turco. A diferencia de la textura del molido del expresso, que es arenosa, la del turco debe ser más fina.
2. En la jarra de cobre para café turco se pone por cada taza que se desee preparar, dos cucharitas tamaño expresso. Esta jarra puede adquirirse en tiendas árabes.
3. Se coloca bajo la lanceta del agua.
4. Se deja reposar un poco mientras hace espuma, una especie de efervescencia.
5. Se mueve con una cuchara.
6. Se sirve el café. Puede utilizarse una tasita especial turca.

Al paladar es más ligero que el expresso, se siente terroso. Lo que lo hace distinto es el molido más fino, que extrae por sí solo toda la esencia del café. Es por eso que no se necesita ninguna máquina.

Para disfrutar un buen café turco en casa basta con comprar el café molido para turco, calentar agua a punto de hervir, poner el café en la jarra, agregar el agua, remover un poco con la cuchara, llevar a fuego unos pocos minutos más y retirarlo antes que comience a hervir.

Disfruta las cosas buenas de la vida.

Blasón
Es mi café.

www.blason.com.mx

Objetos del expresso

CONCENTRADO, CORTO, AL GRANO, ES LA PERFECCIÓN EN 30 MILILITROS. SU NOMBRE HABLA POR SI SOLO: UN EXPRESSO ES UNA TAZA DE CAFÉ PREPARADA AL MOMENTO PARA SERVIRSE DE INMEDIATO. SU RÁPIDA PREPARACIÓN Y SU SABOR CONCENTRADO SON CARACTERÍSTICAS INCONFUNDIBLES DE UN BUEN CAFÉ. AQUÍ LE PRESENTAMOS LOS IMPLEMENTOS NECESARIOS PARA ELABORARLO EN CASA.

1. **Granos enteros de café:** las variedades más comunes son arábica o robusta. El tostado más recomendable es el medio.
2. **Molino para café:** el molido del café debe ser fino, además, es muy importante que sea uniforme, para que el agua a presión no encuentre huecos por donde pasar con excesiva facilidad. El tipo de molino más recomendable es el de acero inoxidable, o bien hay molinos eléctricos muy eficaces.
3. **Café Molido:** por cada taza es necesario llenar una cucharadita de café molido (7 gr).
4. **Agua:** la calidad del agua hablará de un buen o mal café. Es importante que esta sea embotellada. La cacerola para calentarla deberá ser de fondo grueso, de preferencia de acero inoxidable y exclusivamente para hervir agua, esto para no pasarle aromas o sabores desagradables al café.
5. **Cafetera tipo italiana para estufa:** se coloca el café molido en el compartimiento correspondiente y se agrega la cantidad necesaria de agua. Se pone al fuego bajo directo y se retira en cuanto rompa el primer hervor.
6. **Taza, plato y cuchara:** la taza de expresso no debe superar los 30 ml. La cuchara debe ser proporcional al tamaño de la taza. Las hay de varios estilos y colores, aunque las más recomendables son de cerámica blanca o de vidrio.
7. **Twist de limón, naranja o espuma de leche:** ingredientes que se pueden utilizar para un estupendo expresso cortado. El twist debe consistir únicamente en la piel de la naranja o el limón, sin la parte blanca, ya que aporta un sabor amargo. La espuma de leche en casa se puede hacer con un procesador manual, o bien con la licuadora.

Agradecimientos
Utensilios de Galerías El Triunfo Lomas

EXPOSICIÓN
TALLERES
CONFERENCIAS
CATACIÓN
TOSTADO

www.expocafe.com.mx

11ª EDICIÓN

EXPOCAFÉ 2008

4 AL 6 DE SEPTIEMBRE

WORLD TRADE CENTER, CIUDAD DE MÉXICO

CONOCE EL PROGRAMA DE **CONFERENCIAS, TALLERES Y CURSOS** **PRE-REGÍSTRATE** www.expocafe.com.mx

11 AÑOS NOS CONVIERTEN EN UNA TRADICIÓN

diseño: superdiseño fotografía: patricia madrigal

CONTACTO:

Ana Rosa Corral
anacorral@tradex.com.mx

Georgina Santoyo
gina@tradex.com.mx

T **5604.4900** ext. 124 y 122
T **01 800.200.EXPO**

www.tradex.com.mx

CON EL APOYO DE:

Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad, A.C.
www.amcae.org.mx

www.competenciamexicanadebaristas.com

CON LA GARANTÍA
TRADEX Exposiciones Internacionales

Secretos de la taza

Llevamos hasta su mesa los secretos que giran en torno a la taza humeante para que pueda disfrutar del mejor café. Para ello necesita solamente un poco de fuego en la estufa, agua purificada y unos cuantos granos de buena calidad.

Por Liliana Villegas

El **conocimiento** del **café** es totalmente **sensorial** y el **mejor punto** de **partida** es tener el **referente** de un **buen café**.

Hay dos formas de adentrarse en un tema tan apasionante como es el café. La primera es viviéndolo en carne propia, y la segunda, es consultando a un experto. Nosotros hicimos ambas cosas durante una aromática y deliciosa plática con Felipe González, amante, apasionado y experto en café, quien recientemente fue juez sensorial del Campeonato Nacional de Baristas.

Felipe vivió su infancia muy cerca de Coatepec, zona cafetalera aledaña a Jalapa. Su gusto se entrenó probando diversos tipos de café y reconociendo sus diferentes aromas, sin darse cuenta de lo que pasaba, pues no sabía que estaba aprendiendo a reconocer un buen café.

La reflexión y el interés por el tema del grano y sus secretos vino paradójicamente por su ausencia, debido a que cuando se mudó a la Ciudad de México se topó con que no podía encontrar por ninguna parte un buen café como el que tomaba en su tierra natal.

Esa situación se convirtió en un extenso cuestionamiento para él, y fue así como poco a poco comprendió cuáles eran las causas de esas diferencias, al tiempo que iba explicándose qué distinguía a un café que no es de calidad, de uno que sí lo es.

En ese tiempo no había libros acerca del consumo del aromático y los pocos que existían tocaban el tema agrícola. No tenía de dónde aprender. Hasta los años '90, la Universidad de Chapingo fue pionera en publicar temas relacionados con el consumo de la aromática bebida. Al ver que no había nadie que le resolviera sus dudas, ni información que respondiera sus preguntas, lo primero que hizo fue comprar café en Jalapa y hacerlo aquí, pero tampoco sabía igual. Entonces, se dio cuenta de que el agua era importante, y la frescura también, y así sucesivamente.

Hoy día, sus temas de especialidad se enfocan hacia los cafés de alta calidad y en la enorme riqueza que hay en ello. También, es juez sensorial de la Competencia Mexicana de Baristas que requiere año con año una certificación. Entrenadores de Estados Unidos, Australia y Europa acuden a empaparlo de conocimientos para desarrollar sus habilidades en materia sensorial. Y aún continúa buscando respuestas. Cuando le pregunté el significado del café en su vida, respondió que se trata de una aventura apasionada y una

Los 10 Mandamientos del buen café

- Respetarás al café como a ti mismo.
- Desconectarás la cafetera.
- Comprarás el mejor grano mexicano.
- El café molido será lo más fresco posible.
- No utilizarás agua del grifo que se haya puesto a hervir.
- No guardarás por periodos prolongados el grano de café.
- No recalentarás el café del día anterior.
- No guardarás el empaque de café abierto en el refrigerador.
- No reutilizarás la borra del café.
- No dejarás enfriar tu café en la taza.

El café no es desfavorable para los niños. En Chiapas, por ejemplo, es parte de la dieta e incluso hay un café fortificado con propiedades para ellos.

Tipos de café

- Se reconocen por sus variedades: árabes o robustas.
- Por su sistema de cultivo: convencional (natural, suave o lavado) o sistemas de cultivo orgánico o biológico.
- Por su preparación para su venta.
- Por el grado de tostado. Claro, medio, oscuro o francés.
- Por su preparación en la taza. Filtrado, presión, concentrado.

experiencia placentera, mientras aspiraba los aromas de un café recién hecho, que humeaba en la taza sostenida por su mano.

Un aromático en casa

Nada mejor que una tarde lluviosa y una ventana entreabierta que deje entrar los aromas a tierra mojada para que se mezclen con la calidez de una taza humeante. Felipe compartió sus conocimientos para que un día cualquiera podamos disfrutar de un buen café en la comodidad de nuestra sala. La primera de dos maneras para lograrlo se conoce como filtrado.

Lo primero que hay que hacer es desconectar los aparatos: las mejores preparaciones, según el experto, se logran desconectando la cafetera; es ésta la única forma de respetar las 3 características del buen café:

1. La temperatura del agua. La ideal es un poco antes del punto de ebullición. Ya que no es posible alcanzarla con el común de las cafeteras, la solución alternativa es utilizar la estufa o un hervidor de agua.
2. Café recién molido. Hay que tomar la porción de granos que se va a usar y molerlo al momento. Existen molinos para granos disponibles en tiendas especializadas gourmet. Si lo compra ya molido, debe pedirlo "para la Melitta" que es apto para filtro de papel, un poco más fino. Luego, se coloca el filtro en un recipiente y se vacía el café.
3. Turbulencia. Hay que verter el agua poco a poco para dejar que se humecte de manera uniforme, mientras genera unas burbujas muy pequeñas. Lo que queda en el filtro se conoce como bagazo o borra.

Este principio fue inventado por Melitta, quien ideó un cono para poner el café dentro de una tela de seda, para luego ser filtrado con el agua para que pasara al depósito inferior. Con el paso del tiempo cayó en desuso. Sin embargo, es uno de los dos mejores sistemas para preparar una buena taza de café. Los recipientes Melitta están disponibles en tiendas especializadas gourmet, al igual que los filtros.

Prensa francesa

Este es el otro sistema ideal para preparar un café de calidad en casa. Se coloca el café molido en el interior de la prensa. Se humecta con

www.canderel.com.mx

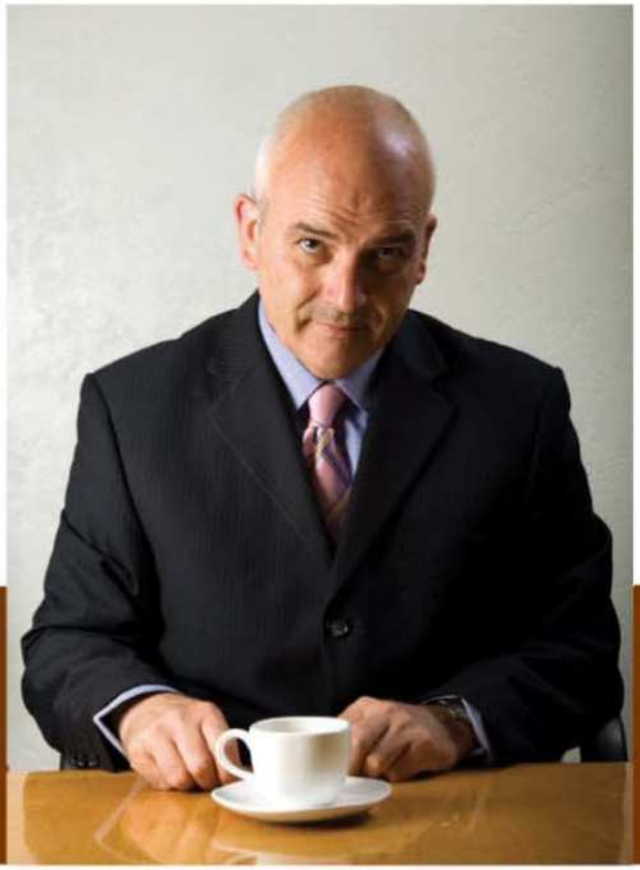
CANDEREL®

Date la oportunidad de seguir disfrutando del delicioso sabor de CANDEREL en tus postres y bebidas favoritas

25 ANIVERSARIO

FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA.
ALIMÉNTATE SANAMENTE.

La vida es Deliciosa con CANDEREL



Consumidores fieles

Los principales países consumidores se encuentran en Europa y son Finlandia, Dinamarca, Noruega, Alemania, Suiza, Austria, Bélgica, Francia e Italia. En promedio, estos países consumen 10 kilos anuales de café per cápita, mientras que en México el consumo promedio es de 1.5 kilos por persona.

la cantidad necesaria de agua para dejar que haga un poco de burbujeo. Luego se revuelve con un agitador y se deja reposar tres minutos. Después, se introduce la pieza superior y se va haciendo presión hacia abajo.

A pesar de que para ambas preparaciones utilizamos el mismo grano de café, al paladar existen diferencias muy claras: éste último tiene una textura más consistente. Y la respuesta es que la prensa deja pasar los sedimentos del café, por lo que tiene más cuerpo, y también, al dejar pasar todos los aceites, vuelve la taza un poco más aromática.

La conservación de los granos o del café molido puede hacerse en frascos de cerámica o de vidrio con cierre hermético con empaque de hule y a presión. Si no, puede utilizar una lata y colocarlo en un lugar fresco. Sin embargo, los expertos recomiendan no comprar más de la cantidad necesaria para una semana, y preferir lugares en los que el café se tuesta con frecuencia. Un café viejo carece de sabor, es simplemente amargo, plano, sin aroma.

Expresso en mi cocina

Para los amantes del sabor fuerte hay preparaciones intermedias que se pueden lograr en la casa, con la cafetera para estufa tipo italiana, sistema que arrastra los aceites aromáticos y componentes del café con vapor mediante presión. El resultado es un café concentrado, que es lo más parecido a un expresso.

En el recipiente bajo se vierte el agua, luego se pone el café molido hasta el tope en el contenedor y se cierra la rosca hermética. Se lleva a fuego, el vapor arrastra mediante presión los aromas y sabores del café, que se depositan en la parte superior. Lo ideal es no esperar al final del proceso, ya que hay un momento en donde empieza a obtener sabores amargos: hay que retirar la cafetera del fuego cuando comience a salir vapor a borbotones, es decir, con más aire. Esta "cafetera" que no es eléctrica sino para la estufa, está disponible en tiendas especializadas.

Para lograr un expresso propiamente dicho en casa habría que tener una máquina profesional que reproduzca el mismo sistema de las cafeterías. Y además, se necesitaría un molino adecuado para esa máquina.

Nariz experta

El conocimiento de esta bebida es totalmente sensorial y el mejor punto de partida es tener un buen referente, porque cuando proba-

Estados productores de café en México

Los estados de Chiapas, Veracruz, Puebla, Oaxaca y Guerrero son los principales productores de café en el país, y cuentan con condiciones climáticas y de suelo idóneas para el cultivo del café, como por ejemplo:

- Suelo volcánico.
- Clima húmedo-cálido.
- Altura (600-1200 metros).
- Sustrato. Es decir que el suelo sea rico en humus.
- Suelo drenado, que deje correr el agua.
- La planta de café debe estar bajo sombra de otros árboles.

Se estima que en México, el 2008 cerrará con una producción total de 4.5 millones de sacos de café, según AMECAFE.

Las **mejores preparaciones**, según el **experto**, se logran **desconectando** la **cafetera**.

El café en el mundo

Principales productores:

Brasil	33.740
Vietnam	17.500
Colombia	12.400
Indonesia	7.000
Etiopía	5.733
India	4.850
México	4.500
Guatemala	4.000
Honduras	3.833
Perú	3.190

Números al 2007 en miles de sacos de 60 kilos.
Fuente: Organización Internacional del Café.

mos un buen aromático, no se nos olvida nunca, y entonces sabemos cuando estamos ante uno mal preparado. Sin embargo, aquí dejamos algunos consejos básicos para comenzar la aventura de entender al grano más cotizado:

- Debe ser aromático.
- La acidez no debe ser agresiva sino placentera, es decir, no debe saber a limón y no debe molestar, como por ejemplo, la acidez placentera de la manzana o la fresa.
- A pesar de que el café está entre los sabores de lo amargo, no debe serlo en exceso y ni ser desagradable, como a quemado.
- Al igual que el vino, también tiene un retrogusto, es decir, una persistencia del sabor en la boca, por lo que cuanto más permanece, mejor es el café.
- El color debe ser café oscuro, incluso con tonos rojizos.

Aumentando el placer

Partiendo de la premisa de que el café es una experiencia que da placer a los sentidos, existen acompañamientos que podemos utilizar para potenciar esa agradable sensación:

Chocolate amargo. Se utiliza para el expresso en pequeñas barras.

Cascaritas de limón o naranja. Se tuercen y sin que suelten su jugo, se colocan en el café. Esto potencia la experiencia aromática.

Panna. La panna es leche acremada a base de vapor en la que se obtiene una espuma de microburbujas con textura sedosa. Se coloca con una cucharita encima a manera de copete.

Chaser de agua mineral. Podemos tomar sorbos para descansar un poco el paladar del sabor fuerte del expresso.

Azúcar. Altera el sabor y, en algunos establecimientos, trata de disfrazar un poco los defectos, y la manera más sencilla es con el azúcar y la leche.

El más codiciado

Su nombre es Kothi Lwac y es el café más caro del mundo. Su exotismo radica en que se procesa a través de un animalito que se llama Musang o Luwak, como llaman los indonesios. Este mamífero vive en Indonesia, Vietnam y Sumatra. Se alimenta de la cereza del café maduro, y al no poder digerirlo todo, excreta el grano con una cubierta de protección llamada pergamino, conocida así en términos industriales. La función del animalito es fermentarlo a través de su proceso digestivo. Luego es recolectado gracias a numerosas manos. En seguida se lava, para evitar que contenga bacterias dañinas. Puede costar aproximadamente $10,000 el kilo.

La tecnología moderna ha intentado criar al animal en cautiverio, pero descubrieron que esa especie silvestre tiene que estar en su ambiente para llevar a cabo este proceso.

Finalmente, resta decir que un mal café pone nerviosos hasta a los expertos bebedores y les provoca temblores. A menos que esté contraindicado por cuestiones de salud, de manera general, un buen café no afecta a nadie.

Petit fours
delicias de sobremesa

Son el final perfecto de cada comida, la mejor pareja de un buen café, un deleite de sabores en cada bocado. Francisco Vázquez, chef pastelero del Hotel Four Seasons de la ciudad de México, comparte con nosotros las recetas de cuatro petit fours para acompañar el café y endulzar el paladar.

Texto: Angélica Hernández
Recetas: Francisco Vázquez
Fotografía: Fernando Gómez Carbajal
Producción: César Casalone

Francisco Vázquez
Chef Pastelero

Le ha dedicado once años a la pastelería del Four Seasons. Comenzó como ayudante de pastelería el primer año, más tarde fue ayudante de panadero y al poco tiempo lo promocionaron como ayudante "B". Para el tercer año, obtuvo una nueva promoción como chef panadero que desempeñó durante dos años. Actualmente, es el chef pastelero del Four Seasons México y ayuda a otras cadenas de Sudamérica. Obtuvo un primer puesto en figura de pan en Expo Pan 2000, un segundo y tercer lugar con una figura de azúcar en Abastur 2002 y 2004. Participó como jurado en Abastur 2005 y ganó el segundo puesto en Abastur 2007. Ha dado varios cursos de pan francés, pan europeo rústico y postres emplatados. Sin duda, es el "maestro" en cuanto a pastelería se trata.

tarta de frutas

INGREDIENTES

sable de avellana

1.750 kg de mantequilla
930 g de azúcar glass
25 g de sal
310 g de avellana en polvo
8 pz de huevo
40 ml de vainilla
2 1/2 kg de harina

crema de limón

300 g de mantequilla
125 g de azúcar
160 ml de jugo de limón
6 pz de huevo
125 g de azúcar

frutas

3 pzas de fresas en cuartos
10 pzas de frambuesa
5 pzas de zarzamora
• Abrillantador (almíbar concentrado)

PROCEDIMIENTO

Para el sablé de avellana ponga a cremar la mantequilla con el azúcar y la sal, incorpore la avellana, la mitad de la harina y la mitad de los huevos con la vainilla. Ponga el resto de la harina y mezcle hasta obtener una masa uniforme, estire la pasta y moldee.
Para la crema de limón, ponga a hervir el jugo, la mantequilla y el azúcar. Cuando suelte el primer hervor, incorpore los huevos y el azúcar previamente ya mezclados, deje hervir por 5 minutos. Deje enfriar en la batidora y refrigere.

PRESENTACIÓN

Rellene las tartas de crema de limón, acomode la fruta y abrillante.
(Para 8)

chocolate de guayaba

INGREDIENTES

1 kg 1/2 de puré de guayaba
1 kg 1/2 de azúcar
350 g de glucosa
65 g de pectina
11 g de ácido tartárico
65 g de azúcar

crocante de chocolate

150 g de azúcar
50 g de glucosa
10 ml de agua
130 g de mantequilla
15 g de cacao en polvo
140 g de almendra en trozo

PROCEDIMIENTO

Ponga a hervir el puré de guayaba sin dejar de mover. Por otra parte incorpore despacio la mitad del azúcar con la glucosa hasta que suelte el primer hervor, agregue en forma de lluvia la pectina con el resto del azúcar. Por último, ponga el ácido tartárico, mezcle bien y vacíe sobre un marco. Prepare los moldes, pase por el procesador la gomita de la guayaba. Llene y cubra con chocolate los moldes.

Para hacer el crocante de chocolate, ponga a calentar todos los ingredientes menos las almendras en trozos, una vez caliente e incorporado, agregue las almendras y deje enfriar. Cocine la teja sobre un papel silicón.

PRESENTACIÓN

Una vez hecho el chocolate, trócelo y pegue con un punto de chocolate. Ponga un punto de oro.

(Para 8)

macarrón de frambuesa y *grue* de cacao

INGREDIENTES

180 g de almendra en polvo
240 g de azúcar glass
140 g de claras
80 g de azúcar
3 g de albúmina
1 g de color rojo
5 g de *grue* de cacao (semillas de cacao troceadas)

relleno de macarrón

100 g de pasta de almendra
20 g de frambuesa
50 g de glaseado neutro

PROCEDIMIENTO

Ponga a montar las claras con el azúcar, la albúmina y el color, e incorpore la almendra y el azúcar *glass* de manera envolvente sin bajar la mezcla. Forme los macarrones, ponga el *grue* y cocine. Para el relleno de macarrón, mezcle todos los ingredientes hasta formar una pasta homogénea.

PRESENTACIÓN

Rellene los macarrones y pegue.
(Para 8)

florentina de frutas deshidratadas

INGREDIENTES

250 g de azúcar
30 g de glucosa
300 ml de crema
200 g de miel
30 ml de vainilla líquida
300 g de almendra en trozos
300 g de frutas deshidratadas
150 g de chocolate blanco derretido
20 g de perlas miniconfitadas

PROCEDIMIENTO

Hierva el azúcar, la glucosa, la crema, la miel y la vainilla hasta que llegue a una temperatura de 110° C. Incorpore las frutas, las almendras y cocine por 3 minutos más. Retire del fuego y extienda sobre una charola previamente forrada con pasta sablé. Deje enfriar y corte en rectángulos de 2 por 1,5 centímetros.

PRESENTACIÓN

Corte la florentina y cubra una de las esquinas con chocolate y ponga las perlas confitadas.
(Para 8)

AGRADECIMIENTOS

Hotel Four Seasons
México DF.
Genevieve Lethu
Paseo Antara local D-102. Tel.: 5280-0468
genevievelethu.com.
Aurora López de Ortigosa
Lazos Publicidad.

GRUPO

Los Canarios

Restaurante • Bar • Café

Santa Fe

Comida | Cena
Guillermo González Camarena 1600
Ciudad Santa Fe
Tel. 5081 1481 al 83
santafe@loscanarios.com.mx

Masarik

Comida | Cena
Goldsmith 66 PA. Esq. Presidente Masarik
Polanco
Tel. 5280 0505 5280 4900
masarik@loscanarios.com.mx

Marquis R.Forma

Desayuno | Comida | Cena
Paseo de la Reforma 465
Col. Cuauhtemoc
Tel. Dir. 5229 1217 Conm. 5229 1200
canariosmarquis@loscanarios.com.mx

Palmas

Comida | Cena
Paseo de las Palmas 530
Lomas de Chapultepec
Tel. 5540 3366 5540 3415
odeon@loscanarios.com.mx

San Jerónimo

Comida | Cena
Av. San Jerónimo 230
Col. Ciudad Universitaria
Tel. 5550 1050 5550 6626
masarik@loscanarios.com.mx

Antara Polanco

Desayuno | Comida | Cena
Ejercito Nacional 843-B Loc. SA-106
Col. Granada
Tel. 5280 2700 5280 2705
odeonantara@loscanarios.com.mx

ODEON

RESTAURANTE • BAR • CAFE

www.loscanarios.com.mx

producto del mes

cafemanía

El de la mañana, el del post almuerzo, el de las noches en vela. Para encender los ánimos, calmarlos, entibiar las tardes de otoño, achicar la ansiedad o el pánico... Al café le sobran argumentos. En esta nota, ideas para prolongar el vicio cafetero en clave *gourmet*.

Fotos de Eduardo Torres – Producción Cecilia Miranda
Recetas Bárbara Ostrovsky

capuchino *French toast*

INGREDIENTES

3 tazas de café con leche frío
4 huevos
1 *baguette* del día anterior
2 cdas de azúcar glas
350 g de crema de leche
100 g de chocolate rallado
2 cdtas de canela
• Aceite neutro para freír c/n

PROCEDIMIENTO

Corte la *baguette* en rodajas de 2 cm. Pase el pan por café con leche y luego por el huevo batido. Fría en abundante aceite hasta que estén bien doradas. Espolvoree con azúcar glas. Sirva tibio acompañado de crema de leche batida y espolvoree con chocolate rallado y canela.
(Para 4)

* El **grado de tostado** del grano determina el **color** y el **sabor**. Cuanto **menos tostado**, más **claro** y **suave**, **más ácido** y **menos amargo**. Cuanto **más oscuro**, más **fuerte**, **menos ácido** y **más amargo**.

ALGUNOS ILUSTRES BEBEDORES DE CAFÉ

Napoleón insistía en que el café le devolvía la energía perdida. Lo propio pensaba Balzac: para él, beber café (a la turca) y escribir eran verbos inseparables. El café inspiró a Bach una de sus más hermosas sonatas profanas *Shweigt stille, plaudert nicht* (1734 -1738), en tanto Brillat Savarin se preguntaba si no habría que atribuir a esta bebida "la claridad admirable que se observa en las obras de Voltaire".

*Para **disfrutar** de un café *comme il faut* lo **mejor** es **molerlo en el acto**, y por favor, **jamás hervir** el **agua**.

tiramisú de chocolate blanco

INGREDIENTES

4 pz de vainas de vainilla
2 tazas de café *express*
1 copita de licor de café
500 g de mascarpone
6 yemas
200 g de azúcar
1/2 taza de agua
150 g de chocolate blanco
400 g de crema de leche
• Cacao amargo
• Gotitas de chocolate blanco

PROCEDIMIENTO

Coloque el azúcar y el agua en una cacerolita y haga un almíbar a 123 grados. Comience a batir las yemas en la batidora y vierta el almíbar en forma de hilo. Bata hasta enfriar.
Derrita el chocolate blanco a baño María, mezcle con el queso mascarpone e incorpore la preparación a las yemas. Por último incorpore la crema.
Acomode las vainas de vainilla en una fuente y humedezca con el café mezclado con el licor. Vierta la mitad de la crema. Enfríe una hora, y repita la operación de las vainas de vainilla. Vierta el resto de la preparación. Enfríe mínimo 6 horas. Espolvoree con cacao amargo y decore con gotitas o chocolate blanco rallado. (Se puede congelar en recipiente adecuado.)
(Para 10)

chocolate y avellanas panqué con helado de café

panqué

INGREDIENTES

200 g de mantequilla
150 g de chocolate semiamargo
130 g de azúcar
3 huevos
2 cdas de harina
75 g de avellanas

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate, la mantequilla y el azúcar a baño María. Deje enfriar. Incorpore los huevos de a uno y la harina tamizada. Por último las avellanas tostadas y picadas grueso. Vierta en tazas de café con leche enmantequilladas. Hornee a 180 grados de 12 a 15 minutos o hasta que introduciendo un palillo salga seco.

helado de café

INGREDIENTES

1 lata de leche condensada
1 lata (la medida de la leche condensada) de café expreso fuerte
1 lata de crema

PROCEDIMIENTO

Mezcle la leche condensada con el café y la crema. Lleve a la máquina de helados hasta que tome consistencia. O al congelador en un recipiente (en ese caso, bata cada 1/2 hora hasta que tome el frío adecuado).

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva los *panqué* de choco y avellanas tibios o a temperatura ambiente con una *quenelle* de helados.
(Para 4)

*¿Qué **cantidad** de tazas de café **no** hay que **superar**? Alrededor de **tres por día**.

pastel de café y miel *(leicaj)*

INGREDIENTES

6 huevos
1 taza de azúcar
1 taza de miel
1 taza de café fuerte
1/2 taza de aceite de maíz o girasol
3 y **1/2** taza de harina
2 cdtas de canela
• Jugo y ralladura de 1 naranja
1 pizca de sal
1/2 cdta de bicarbonato

PROCEDIMIENTO

Bata los huevos con azúcar a blanco. Disuelva la miel y el aceite en el café caliente. Deje enfriar. Incorpore la mezcla a los huevos en forma envolvente. Agregue la harina tamizada con el bicarbonato, la sal y la ralladura, intercalando con el jugo de naranja. Vierta en un molde de 28 cm enmantequillado y enharinado. Lleve a un horno de 160 grados por 50-60 minutos aproximadamente o hasta que insertando un palillo salga seco.
(Para 6)

sopa de coliflor y tocino con vinagreta de café y cardamomo

INGREDIENTES

100 g de tocino ahumado
2 poros (parte blanca)
1 diente de ajo
1 coliflor
1 l de leche
• Sal y pimienta
150 ml de crema de leche

PROCEDIMIENTO

En una cacerola de fondo grueso, acitrone el tocino cortado en cubos. Incorpore el poro y el ajo picados y deje transparentar. Agregue la coliflor y cubra con la leche. Salpimiente y deje cocinar hasta que la coliflor se deshaga. Licue, incorpore la crema de leche y lleve a fuego nuevamente por 5 minutos. Rectifique la sazón. Sirva acompañado de *croûtons*, flores de coliflor blanqueadas y la vinagreta de café y cardamomo.

para la vinagreta

INGREDIENTES

100 g de azúcar
3 cdas de agua
1 pocillo de café
3 semillas de cardamomo
1/2 taza de jugo de limón
1 y 1/2 taza de aceite de oliva
• Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Haga una infusión con el cardamomo y el café. De un día para el otro, mejor. Haga un caramelo con el agua y el azúcar. Fuera del fuego agregue el café colado y tibio. Vuelva al fuego hasta que se disuelva el azúcar. Reserve hasta que se enfríe. Emulsione con jugo de limón y aceite de oliva. Salpimiente. Se puede conservar en la refrigerador por 5 días.
(Para 4)

Quesos mexicanos de gusto europeo

VACAS LIBRES Y CONTENTAS, QUESOS SIN QUÍMICOS NI CONSERVANTES Y UNA CAVA DE PIEDRA, LA MÁS GRANDE DE LATINOAMÉRICA, EN BAJA CALIFORNIA, QUE PROMETE SER LA MECA GOURMET DEL PAÍS.

POR FABIOLA DE LA FUENTE

El evento del año en Ensenada, está por llevarse a cabo. La cava de quesos artesanales más grande de Latinoamérica será inaugurada frente a la crema y nata gastro-enológica del país. Algunos hemos venido desde la Ciudad de México rumbo a Ojos Negros Baja California, hasta el Ejido Real del Castillo, donde se encuentra el Rancho La Campana y ahí La Cava de Marcelo, para presenciar el magno acontecimiento.

Y es que no es cosa menor, los quesos Ramonetti se paladean desde hace algunos meses en los restaurantes *top* de la Ciudad de México. Pujol, Biko, Tezka, Nemi, Tierra de Vinos y los restaurantes del grupo MP, son tan sólo algunos de los establecimientos que los ofrecen en sus cartas como la panacea en quesos mexicanos, y lo mejor de todo es que sí son realmente buenos.

El tema del queso no es nuevo para Marcelo Castro, propietario actual de Quesos Ramonetti, ya que desde 1911, su bisabuelo Pedro Ramonetti, proveniente de Suiza, se estableció en el Ejido Real del Castillo, donde comenzó a elaborar quesos frescos, los cuales vendía a los rancheros de la región, y a algunos vaqueros norteamericanos que iban de paso.

El continuó con la tradición que su padre y su abuelo le enseñaron, respetando el proceso artesanal con el que su familia ha elaborado quesos desde hace más de 80 años. Pero no fue sino hasta hace 3 o 4 años, según él mismo comenta, que se decidió a comercializarlos, gracias a la insistencia del chef Benito

Molina, del restaurante La Manzanilla, y de Pablo Ferrer de Comercializadora El Zargazo, ambos grandes promotores de las maravillas culinarias de Ensenada, quienes después de probar los quesos le metieron la idea a Marcelo de entrar a las ligas queseras ultra gourmet, sin perder por supuesto la calidad que ya tenía.

Y es que para Marcelo y sus antepasados el tema de la calidad ha sido tan importante, que ellos mismos han criado su ganado para la leche que usan: 10 litros sin pasteurizar, por cada kilo de queso obtenido.

El tema no es por demás sencillo, ya que se tiene que cuidar desde la pastura que comen las guapísimas y visiblemente felices vacas Holstein o Frisonas (como les llaman algunos), que retozan descaradamente en las verdes hectáreas del rancho, hasta las enfermedades que pueden asecharlas, dado que no pueden tratarse con otra medicina que no sea homeopática o naturista, por lo que al primer indicio de una vaca enferma que no se recupera, esta tiene que pasar a mejor vida para no afectar a las demás.

En el tema de la producción, las máquinas, según indica el propio Marcelo, nunca

ostiones a la parrilla con queso Ramonetti

receta de Daniel Friedman
(El marchante marino)

INGREDIENTES

12 ostiones medianos de Baja California en su concha
250 g de mantequilla
5 tazas de hierbas frescas picadas (albahaca, tomillo, cebollín, romero)
200 g de queso Ramonetti añejo rallado
• Sal y pimienta al gusto
1.5 k de sal gruesa con un poco de hierbas picadas para decorar y dar aroma
4 ramitas de tomillo para decorar

PROCEDIMIENTO

Funda la mantequilla en una ollita a fuego medio y una vez que se fundió agregue las hierbas, deje en el fuego durante otros 5 minutos a fuego lento cuidando que no se dore la mantequilla. Abra los ostiones manteniendo la parte cóncava (curva) hacia abajo para que no pierdan su jugo natural, sazone con una pizca de sal y pimienta. Ponga los ostiones sobre la parrilla en un área donde haya calor fuerte y deje que se cocinen durante 5 minutos. Bañe cada ostión con 2 cucharadas de mantequilla de hierbas y deje que se cocinen por 2 minutos. Saque los ostiones de la parrilla con pinzas para no quemarse, póngalos sobre una charola de horno. Cubra cada ostión con un poco de queso rallado y métalos a un horno previamente calentado a su máxima temperatura, si su horno cuenta con salamandra (calor desde arriba para dorar sería lo óptimo). Deje los ostiones en la parrilla más alta del horno para que se derrita y dore el queso.

PRESENTACIÓN

Mezcle la sal gruesa con las hierbas y meta al horno durante 2 minutos para que las hierbas suelten su aroma. En 4 platos de ensalada reparta la sal gruesa con hierbas. Monte 4 ostiones sobre cada plato y al centro ponga una ramita de orégano.
(Para 4)

camarones crujientes rellenos de queso Ramonetti con salicornia y sal de trufas

receta de Pau Verdura
Chef de Tierra de Vinos

INGREDIENTES

24 camarones medianos (16-20)
100 g de pasta philo
200 g de queso Ramonetti Maduro
200 g de Salicornia fresca
• Sal de trufa negra
• Aceite de maíz

PROCEDIMIENTO

Limpie y destripe los camarones. Abrir a lo largo con un cuchillo y rellene con el queso Ramonetti. Envuelva con 4 capas de pasta philo cortada en cuadros de 15 por 15 centímetros. Fría en abundante aceite.

PRESENTACIÓN

Añada a los camarones la Salicornia y la sal de trufas al gusto. Presente bien caliente.
(Para 4)

Los quesos Ramonetti pueden conseguirse con Pablo Ferrer en http://sargazo.com o bien con Daniel Friedman, El marchante marino, al teléfono 19.90.17.94, en la Ciudad de México.

sustituirán a las manos de los artesanos y los ingredientes, siempre serán leche, cuajo y sal. El director de la ahora prometedora empresa, aseguró que jamás ningún tipo de conservador o de químico entrará en los quesos Ramonetti.

Aunque la variedad no es tan amplia como podría pensarse, ya que básicamente cuentan con dos tipos de quesos, natural y doble crema, con dos tipos de añejamiento a su vez, la calidad de los mismos ha dejado boquiabiertos a varios chefs europeos, que consumen en sus restaurantes grandes cantidades de este añejo. Asimismo, hay otras presentaciones con ingredientes adicionados como el de albahaca o el que viene sumergido en aceite de oliva de la región. Ambos son una delicia.

Ahora sí, ha llegado el momento esperado del paseo inaugural por esta cava salida de imágenes para foto de la campiña italiana, donde fueron Marcelo y su arquitecto Juan Ruiz a hacer investigación de campo para traerse un concepto muy europeo que tardó 2 años en terminar de construirse.

Al entrar, se pueden ver algunas imágenes de los primeros Ramonetti que llegaron a México, algo así como un mini museo en donde fotos añejas cuentan una historia de varias generaciones. Después, las escaleras que anuncian una bajada de 4 metros, y finalmente, la cava de piedra, ese espacio de 360 m2 hermosamente iluminado y protegido por paredes de vidrio que separan el lácteo tesoro de quienes miramos extasiados al otro lado.

Las condiciones dentro de la cava se encuentran reguladas no sólo en cuestión de aislamiento, sino en temperatura y en iluminación, ya que esos quesos resultan ser tan delicados e indefensos como infantes.

Así, boquiabiertos, admirábamos chefs, enólogos, periodistas e invitados, una edificación que no sólo ha cambiado el panorama de la región, sino que ha sentado un precedente gastronómico importante en el país. Entonces, Marcelo cortó el listón, y así se abrió un nuevo panorama para los productos gourmet en México.

Viaja a todo el mundo por tan sólo $935

El rush en un caballito tequilero

Hasta hace poco, la moda entre los jóvenes trasnochadores que querían un golpe de intensidad líquida era la mezcla de bebidas energéticas con vodka. Ahora ha llegado una mezcla mucho más sofisticada que promete levantarle el ánimo hasta al más apaciguado.

La noticia coctelera del momento habla de una nueva bebida que está tomando auge en los bares más exclusivos de Los Ángeles. Se trata del Tequila Expresso, una mezcla de café expresso y tequila que ha venido, según se dice, a sustituir de forma más glamorosa y segura a las bebidas energéticas combinadas con vodka.

El complejo y delicado proceso que implican ambos productos logra una estupenda combinación, siempre y cuando los dos ingredientes sean de calidad.

En México la noticia no ha tardado en diseminarse y la marca de Tequila Don Julio se está preparando para recibir esta nueva tendencia coctelera, apostándole con todo. Por lo que no se sorprenda si próximamente al visitar un bar, se topa en plena barra con una cafetera tipo italiana con la que el bartender despacha esta bebida a diestra y siniestra.

Tequila Expresso

INGREDIENTES

1 oz de tequila Don Julio Reposado
1 oz de café expresso recién hecho
- Hielo
- Azúcar

PROCEDIMIENTO

En una coctelera, mezcle el hielo, el café y el tequila. Agite levemente y sirva en un caballito tequilero previamente escarchado con azúcar.

EXACTO;
RESTAURANTE

Michoacán 93 Condesa
T. 5211 2373 / 5211 2644

www.restauranteexacto.com.mx

Matisse
RESTAURANTE

Amsterdam 260, Condesa
Tels.5584 3210 / 5264 5853

Centro Comercial Interlomas
Tels.5290 4589 / 5290 4590

Eugenia 111, Del Valle
Tels.5687 1356 / 5543 7588

www.matisse.com.mx

Chefs, sol y playa

3 chefs, 6 deliciosos platillos muy marinos y playas paradisíacas logran la fórmula perfecta para este verano. Acompáñenos a disfrutar del sol, los frutos de mar y las hermosas aguas zafiro de Bahías de Huatulco.

Hotel Quinta Real
Gabriel Ferrant

De doble nacionalidad francesa y mexicana, Gabriel comenzó su carrera profesional en el restaurante Rexo y en la Catrina. Aunque este chef confiesa haberse formado de manera autodidacta, también comenta que ha tenido la suerte de trabajar con cocineros de talla internacional, de quienes ha aprendido lo que hoy hace famosos a sus platillos. Después de haber probado suerte en la Ciudad de México, viajó a Oaxaca en donde trabajó en diversos restaurantes y hoteles. En 2006 volvió a la capital para laborar en el Condesa DF y en el Restaurante Piaf del hotel La Casona como chef ejecutivo. Por azares del destino regresó a Huatulco, Oaxaca, donde es actualmente la cabeza del Hotel Quinta Real.

L' échalote
Thierry Faivre

Nacido en Versoul, en la región de Franche-Comté en Francia, fundó en la ciudad de Oaxaca, en 1988, el primer restaurante francés con una nueva cocina basada en las enseñanzas de la escuela de *nouvelle cuisine* de Estrasburgo.
La propuesta gastronómica de Thierry está presente en Huatulco desde hace 6 años, ofreciendo a los comensales la tradicional comida francesa y una gama de platillos con sabores de todo el mundo. Realiza viajes constantemente en búsqueda de actualización y de nuevos sabores, con la finalidad de lograr recetas más creativas y originales.

Don Porfirio
Cecilio Flores

Nacido en Santa María Huatulco, Cecilio se incorporó desde hace 15 años, cuando inició el desarrollo turístico, al Restaurante Don Porfirio en el que ha recibido infinidad de cursos de cocina impartidos por chefs especialistas en comida oaxaqueña y algunos en cocina internacional. Hijo de padres amantes de la investigación de la gastronomía oaxaqueña, Cecilio heredó esa curiosidad por el conocimiento de los sabores y sazones de Oaxaca. Aunado a las exigencias del turismo nacional y extranjero, ha consolidado su carrera con base a la experiencia profesional que el desarrollo de su trabajo como chef ejecutivo del restaurante Don Porfirio le ha permitido.

salmón con salsa de naranja al mezcal

INGREDIENTES

4 filetes de salmón de 220 g c/u
200 g de calabacita italiana
200 g de papa al azafrán (papa rostizada con un poco de mantequilla y azafrán)
80 g de pimiento rojo
80 g de pimiento amarillo o naranja
80 g de pimiento verde
30 g de mantequilla
50 ml de vino blanco
• Sal y pimienta fresca al gusto

para la salsa

150 ml de jugo de naranja
60 ml de mezcal reposado
20 g de azúcar
20 g de mantequilla
1 g de romero fresco picado

PROCEDIMIENTO

Hornee el salmón con 20 g de mantequilla y 40 ml de vino, sal y pimienta blanca de preferencia. Tape con papel aluminio por 5 minutos a 150° C. Blanquee los vegetales en agua con sal. Cocine con la mantequilla restante, sazone y desglase con el resto del vino. Para la salsa, caliente en una sartén un poco de mantequilla, azúcar y romero, cocine por 5 minutos cuidando no quemar el azúcar. Flamee con la mitad del mezcal y agregue el jugo de naranja, deje reducir a la mitad. Agregue el mezcal restante y retire del fuego, reserve.

PRESENTACIÓN

Bañe el salmón con la salsa y sirva caliente.
(Para 4)

Gabriel Ferrant

róbalo escalibado y aceite de picada

INGREDIENTES

para el escalibado

4 filetes de róbalo de 220 g
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento amarillo
100 g de pimiento verde
250 g de berenjena
50 ml de aceite de oliva
20 g de ajo finamente picado
50 g de sal de mar
5 g de pimienta quebrada

para el aceite de picada

50 g de pan de caja natural
20 g de almendras tostadas
3 g de perejil chino finamente picado
5 g de ajo
20 ml de aceite de oliva
20 g de piñón
40 g de jamón serrano
10 g de mantequilla sin sal

PROCEDIMIENTO

Para el escalibado, coloque en una charola para hornear los pimientos y la berenjena, agregue aceite y sazone con sal y pimienta. Hornee los pimientos por 10 minutos a 180° C, escalfe y corte en cubos medianos. Hornee la berenjena por 2 horas a 180° C, corte por la mitad y raspe con un tenedor e incorpore con los pimientos y el ajo. Para el aceite de picada dore el pan y las almendras. En un molcajete muela el ajo, quiebre la almendra y el pan. Agregue el perejil y el aceite. En una sartén caliente los piñones y la mantequilla hasta que tomen un color oro, posteriormente incorpórelos al molcajete y agregue el jamón. Sazone los filetes con sal y pimienta fresca. Cocine a la plancha con vapor.

PRESENTACIÓN

Bañe el salmón con la salsa y sirva caliente.

(Para 4)

brocheta de callo de hacha en salsa dorada de azafrán

INGREDIENTES

600 g de callo de hacha
30 g de ajo
40 ml de aceite de oliva
20 g de echalote
60 ml de vino blanco
45 ml de fumet de crustáceo (agua + caparazones de cangrejo o langosta, reducido a la mitad de su volumen original)
40 ml de crema fresca
15 g de mantequilla
1/2 pieza de limón
1 g de azafrán
12 pzas de palillos de madrea para brocheta o de bambú (15 cm de largo)
• Sal y pimienta blanca

PROCEDIMIENTO

Limpie el callo de hacha y haga 12 brochetas de 50 gramos cada una. Prepare una emulsión con el ajo y con 30 mililitros de aceite de oliva, bañe las brochetas, sazónelas con sal y unas gotas de limón, deje reposar por 5 minutos. Por otra parte, caliente en una sartén la mantequilla, agregue el echalote finamente picado, sancóchelo, incorpore el vino blanco y deje reducir a la mitad. Añada el fumet de crustáceo y el azafrán. Vacíe la crema fresca, mezcle bien y deje hervir suavemente para que homogenice la salsa, sazone con sal y reserve caliente. En otra sartén o en la plancha, pase un poco de aceite de olivo y selle rápidamente las brochetas para evitar que el callo se endurezca, rectifique la sazón.

PRESENTACIÓN

Monte inmediatamente 3 brochetas sobre un timbal de arroz blanco caliente y báñelo con la salsa de azafrán. Esparza encima perejil fresco picado.

(Para 4)

Thierry Faivre

escargots de Borgoña a la mantequilla verde

INGREDIENTES

para el escalibado

4 docenas de escargots de Borgoña enlatados
4 docenas de conchas de caracol
300 g de mantequilla
100 g de hojas de perejil
80 g de ajo
60 g de echalote
15 ml de Pernod
• Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

Deje la mantequilla a temperatura ambiente para ablandar, mientras tanto pique finamente el perejil, incorpore inmediatamente a la mantequilla cortada en trocitos y mezcle para que deje en ella su aroma y sabor. Haga el mismo procedimiento con el ajo y el echalote, agregue el Pernod, sazone con sal y pimienta. Mezcle con las manos hasta que la preparación quede bien homogénea.

Rellene las conchas de caracol con media cuchara cafetera de mantequilla preparada, introduzca un escargot (tenga cuidado que no sea muy al fondo de la concha) y cubra al ras de la concha con otra cucharita de mantequilla verde.

PRESENTACIÓN

Ponga los caracoles rellenos sobre un plato con la apertura hacia arriba. Hornee a 180°C durante 8 minutos para fundir la mantequilla sin quemarla. Sirva directamente, bien caliente y acompáñelo con pan horneado.

(Para 4)

Cecilio Flores

camarones al mezcal

INGREDIENTES

90 g de mantequilla
3 dientes de ajo picados
2 cebollas grandes fileteadas
3 pimientos verdes fileteados
16 camarones grandes limpios, abiertos y pelados
240 ml de jugo de naranja
120 ml de mezcal blanco para flamear
• Perejil picado al gusto
• Sal de mar
• Hierbas aromáticas
• Pimienta negra recién molida

PROCEDIMIENTO

En una sartén para flameo, caliente la mantequilla, fría el ajo y agregue la cebolla hasta que caramelice. Agregue el pimiento y los camarones hasta que logren su cocción. Flamee con el mezcal, agregue el jugo de naranja y el perejil. Sazone con los demás ingredientes.

PRESENTACIÓN

Sirva caliente con arroz blanco y verduras a la mantequilla.
(Para 4)

langosta a las brasas

INGREDIENTES

4 k de langosta entera
180 g de mantequilla
10 dientes de ajo picados
• Sal de mar

PROCEDIMIENTO

Corte la langosta por el centro, limpie y deje sólo la cola, barnice con un poco de mantequilla y ajo picado y sazone con sal marina. Ponga la langosta a asar en la parrilla de carbón de mezquite por el lado del caparazón aproximadamente diez minutos, cuando la carne está blanca, voltéela para dorarla por aproximadamente cinco minutos más; con mucho cuidado quite de la parrilla para que no se despegue la carne del caparazón.

PRESENTACIÓN

Monte en el plato con guarnición de arroz y vegetales a la mantequilla y bañe la carne con el resto de la mezcla del la mantequilla y el ajo.
(Para 4)

PEUGEOT
France - 1840

Precio Normal

~~$599.00 c/u~~

Precio Promoción

$299.00 c/u

900809

900809/SME

Distribuidor Exclusivo en México: Representaciones Albis S.A. de C.V.
Puebla, Pue. Tel. 01 222 5 00 32 40 www.albis.com.mx
De Venta en Palacio de Hierro y Casa Palacio

Vinos tradicionales del Viejo Mundo

Larga vida y notas a madera son características que comparten terreno con la antítesis del Nuevo Mundo. El vino del Viejo Mundo se adapta ahora al ritmo moderno con sus propias pulsaciones.

Por Jesús Diez

Tiempo atrás, los grandes elaboradores se preocupaban porque sus vinos fueran longevos, es decir, que pudiéramos guardarlos en la cava de nuestra casa por varios años antes de descorcharlos y abrirlos.

Para crear estas elaboraciones, los enólogos debían transformar el mosto de una uva madura en vinos con características según el gusto del mercado. Para realizarlo, fermentaban a temperaturas ligeramente más altas de las que se fermentan ahora, perdiendo con ello la carga aromática de frutas rojas de la que son característicos los vinos modernos.

Hay que considerar que hace unos años, no era tan importante que los vinos tuvieran una gran carga aromática a frutos. Sin embargo, sí era importante la conservación en la barrica y las características que ella aportaba a los vinos. En ese tiempo, permanecer por lo menos un año en la barrica para los vinos más jóvenes era casi normativa.

Otra característica de esos vinos es que la madera en la que eran envejecidos generalmente no era nueva y no se utilizaba únicamente para los grandes vinos de cada bodega, sino que se utilizaban barricas con cierto tiempo de uso desde los dos hasta los diez años. Con esto, la barrica aportaba notas a madera, pero con una característica notoria a humedad, con poca fruta y además, con la trasformación de los aromas frutales por oxidación en aromas animales, un tanto especiados. Hoy en día, después de tres o cuatro años las barricas son vendidas, ya que no pueden aportar ya características adecuadas para los vinos de corte actual.

Las presentaciones también son completamente diferentes, desde el diseño de la etiqueta, las normativas que vienen en ella, la forma de la botella en cuanto a estilo y vanguardismo, que en muchas ocasiones son la imagen por la cual llaman la atención a los consumidores. Sin hablar de la nueva modalidad que es eliminar el corcho y hacerlo con tapón sintético.

Pero lo más importante de los vinos tradicionales a diferencia de los modernos, es que los primeros tenían capacidad de guarda mucho más alta que los de hoy en día, hablando por supuesto de una gama media, pero eso no implica que los vinos modernos no tengan tiempo de guarda, simplemente que están elaborados para un consumo más joven y de menos cava. Por ello, las elaboraciones están llenas de frutas, con alta extracción de color y mucha brillantez, a diferencia de las tradicionales que tienen más notas de barrica.

Las diferencias aromáticas entre unos y otros son que en los vinos tradicionales resaltan las notas de cuero, bosque, hojarasca, especias y notas de barrica parecidas a la caoba o encino, y en cambio los modernos intentan expresar mayor carga frutal, especias con tendencia a la pastelería como canela y anís, notas balsámicas provenientes en muchos casos de la madera nueva y torrefactos como chocolate, cacao y café que le aporta el tostado y la juventud de la barrica.

No es mejor uno sobre el otro. Lo interesante de estos estilos es que cada cual tiene predilección por uno diferente y... qué bueno que no a todos nos gusta lo mismo.

Carruades Lafite Rothschild

Dentro de los grandes vinos de Francia, podemos tener una gran muestra, pero qué mejor que Burdeos para empezar el recorrido. Esta bodega legendaria elabora vinos de manera excelsa, su combinación de uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Cabernet Franc lo hacen complejo y elegante. Las frutas rojas relucen en nariz con detalles de madera francesa bien llevada, para terminar en boca con buen cuerpo y permanencia.

Región: Pauillac, Burdeos, Francia
Bodega: Carruades Lafite Rothschild
Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Cabernet Franc
Precio: $ 2,089

Les Forts de Latour

Dieciocho meses en barrica de roble francés le confieren finura y elegancia, dejando apreciar los frutos rojos entremezclados con especias como clavo y pimienta, con un dejo final de pimiento morrón. Buena tanicidad en boca y retrogusto firme, no podía ser menos después de su origen de abolengo de un terruño especial dentro de la zona de Pauillac. El maridaje sería perfecto con carne estofada.

Región: Pauillac, Burdeos, Francia
Bodega: Les Forts de Latour
Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot
Precio: $ 2,078

Romanne Conti Echezeaux

Saltamos de región y nos adentramos al centro de Francia, donde encontramos Borgoña, una de las más famosas regiones del mundo. Cierta parte de esta zona dedicada a vinos tintos y algunos blancos lleva el nombre de Côte de Nuits, afamada por sus grandes elaboraciones. Basando sus vinos en la famosa uva Pinot Noir, nos entregan una maravilla de 24 meses en barrica con gran profundidad frutal de cerezas maduras, buena acidez y final largo. Perfecto con carne estofada y salseada.

Región: Borgoña, Francia
Bodega: Romanée Conti
Uva: Pinot Noir
Precio: $ 2,000

Valbuena

Conocido vino de la bodega Vega Sicilia, es una opción de mercado de gran calidad sin llegar a precios estratosféricos. La elegancia de la mezcla en bodega es sublime para ofrecer un vino de muy alta calidad. Gran carga frutal recordando las cerezas negras, la pimienta, el clavo, la canela, redondeado con la vainilla y el tabaco que no desaparecen con el tiempo. Estructura carnosa en boca con notas de barrica pulida perfecta para un corte americano o una carne estofada.

Región: Ribera del Duero
Bodega: Valbuena
Uva: Tinta fina
Precio: $ 2,000

Cos Destournel

Elegante y con potencia, sin perder la sutileza de la zona, posee gran carga de frutas negras y rojas de bosque, notas de humo y cuero, con despliegue de bosque bajo y torrefactos sutiles provenientes de los 20 meses en barrica francesa. La combinación de varietales le da soporte tánico con la Cabernet Franc, carácter con la Cabernet Sauvignon y elegancia con la Merlot. Armoniza perfecto con un pato.

Región: Saint Estephe, Burdeos
Bodega: Cos Destournel
Uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot
Precio: $ 1,940

Tokaji Aszu 5 Puttonyos (500 ml)

Hungría tiene un clima especial para la viticultura, ya que sus días soleados y mañanas brumosas le confieren la característica de que sus vinos sean atacados por un hongo benéfico llamado *Botrytis*, que deseca la uva y concentra el azúcar para poder elaborar vinos de postre con uno de los mayores rangos de calidad del mundo. Al llevarlo a la nariz nos sorprende con maracuyá, membrillo, mango maduro y cítricos; en boca, la acidez nos ayuda a que su nivel de azúcar no sature nuestro paladar y se pueda maridar con postres dulces sin llegar a empalagar.

Región: Hungría
Bodega: Oremus
Uva: Furmint
Precio: $ 1,000

Guntrum Eiswine (300 ml)

Los vinos de hielo originarios de Alemania y Austria tienen la característica de congelar la uva para elaborar el vino y así concentrar los azúcares de una forma elegante. En nariz, se despliegan aromas de flores y frutos cítricos como toronja, algo de membrillo y kiwi, cremoso en boca con buena acidez. Es un fiel representante de los vinos de la vieja Europa. Acompaña estupendamente a postres con fruta.

Región: Alemania
Bodega: Guntrum
Uva: Riesling
Precio: $ 1,000

Banfi Brunello di Montalcino

Toscana, región perfecta para el desarrollo de uvas vinificables, tiene su mejor exponente con la uva Sangiovese, utilizada para la mayoría de los grandes vinos, como es el caso. La carga frutal deja al descubierto la buena maduración de la uva, con notas de frambuesa y moras, reflejando el suelo mineral de la zona con notas de bosque mojado. En boca, es sutil pero corpulento, con buen tanino, ideal para una carne de venado.

Región: Toscaza, Italia
Bodega: Banfi
Uva: Sangiovese
Precio: $ 999

Muga Prado Enea Gran Reserva

Otro vino preferido por los amantes del vino, de la región de Rioja, conjuga la uva Tempranillo, que le da el toque regional y que es perfecta para la guarda, y la Garnacha, la cual le brinda la carga aromática. La casa Muga es de gran abolengo en la elaboración de grandes vinos. Es carnoso en boca con gran despliegue de fruta madura llegando a las compotas. Nueve meses de barrica de roble americano le confieren los aromas sutiles de coco y vainilla con soporte de torrefactos como el café y chocolate, perfecto para un corte de carne.

Región: Rioja, España
Bodega: Muga
Uva: Tempranillo y Garnacha
Precio: $ 885

Alion

Un clásico de los conocedores, de primera calidad y con precio excepcional. La Bodega Alión perteneciente a Vega Sicilia, elaboradora de esta maravilla, lleva muy en alto la tradición de buenos vinos, por ello el grupo es reconocido como lo mejor de España. El desarrollo de la uva Tempranillo de la zona Tinto Fino nos da el carácter de los grandes vinos de guarda. Las notas de elegante cuero, rodeado de fruta madura en su punto ideal, lo hacen explosivo a la nariz, para terminar con un retrogusto largo con carácter que se lleva perfecto con un lechón o cordero.

Región: Ribera del Duero, España
Bodega: Alion
Uva: Tinto fino
Precio: $ 750

Pintia

La región zamorana con D.O. Toro, en España, es donde ha empezado el desarrollo de un nuevo proyecto de Vega Sicilia con la bodega Pintio. Con muchas horas de sol durante la maduración de las uvas, se crean compuestos aromáticos de frutos negros y rojos maduros, y cuando la uva está a punto, hay un despliegue de aromaticidad que se une a las notas de la barrica bajo el tenor de vainillas y frutos secos. Elegante, con potencia y sin perder la sutileza, marida perfecto con carne a las brasas.

Región: Toro, España
Bodega: Pintia
Uva: Tinta de Toro
Precio: $ 770

Guidalberto Sassicaia

Proveniente de una zona que no posee denominación de origen y solamente alcanza la Indicación Geográfica, nos llega uno de los vinos de la bodega más conocida de Italia. Sus elaboraciones suelen soportar el embate de los años debido a la gran calidad de la uva, y al terruño, que le confiere longevidad, así como su misma elaboración. Color púrpura con aromas de frutos de bosque y sotobosque tendiendo al liquen y al musgo. Torrefactos notorios por sus aromas a café, cacao y tabaco. Buena permanencia en boca, perfecto para un buen corte de carne vacuna.

Región: Toscana, Italia
Bodega: Tenuta San Guido
Uva: Cabernet sauvignon, Merlot y Sangiovese
Precio: $ 750

por siempre **clásicos**

El té con scons de Alicia, los bocados campesinos del Quijote, las delicias persas de *Las mil y una noches*, el mate que añoraba Martín Fierro en el presidio, las magdalenas de Proust (las más famosas del mundo). Literatura y cocina entrelazadas arriman sabores que sobreviven a los siglos, las modas y el olvido. Placeres eternos y esenciales como el pan. Clásicos...

Fotos de Eduardo Torres
Producción Cecilia Miranda
Recetas Bárbara Ostrovsky

En busca del tiempo perdido

Marcel Proust 1871-1922

Por el camino de Swann, Combray I

Un día de invierno, al volver a mi casa, mi madre, viendo que yo tenía frío, me propuso que tomara una taza de té [...] Mi madre mandó a alguien a buscar esos bollos cortos y abultados que llamaban magdalenas, y que parecen tener por molde una coquille St. Jacques. Y muy pronto, abrumado por el triste día que había pasado y por la perspectiva del que vendría, igualmente melancólico, me llevé a los labios una cucharada de té en el que había echado un trozo de magdalena. Pero en el mismo instante en que aquel trago tocó mi paladar con las migas del bollo, tuve un estremecimiento... Un placer delicioso me invadió y me aisló, y no tenía noción de lo que lo causaba. Pero bastó para volverme indiferentes las vicisitudes de la vida, inofensivos sus desastres, ilusoria su brevedad...

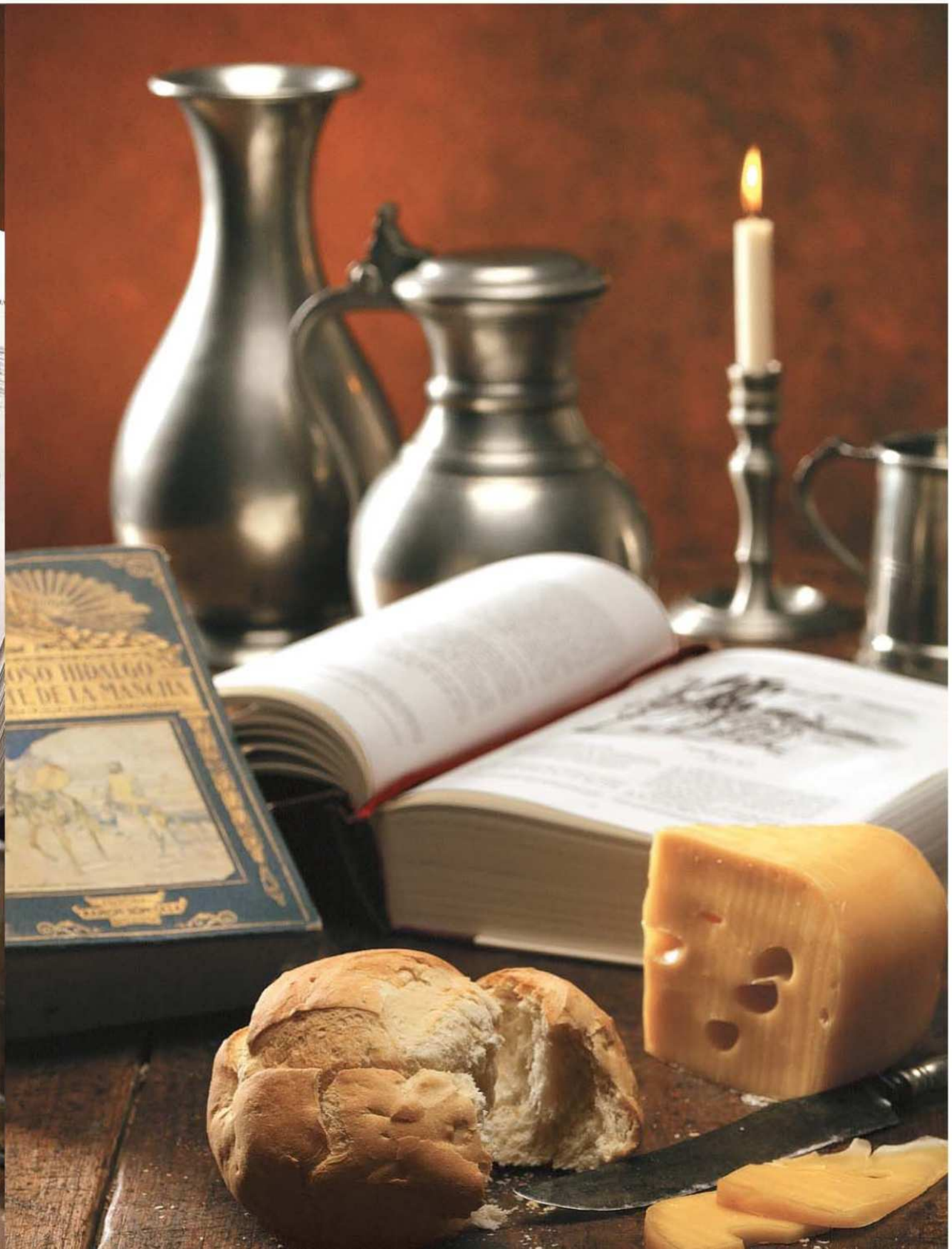
EL INGENIOSO HIDALGO
DON QUIJOTE DE LA MANCHA
RAMÓN SOPENA
Quijote I. Capítulo séptimo
Capítulo VIII
Del buen suceso que el valeroso
con Quijote tuvo en la espantable
y jamás imaginada aventura
de los molinos de viento,
con otros sucesos dignos
de felice recordación

Don Quijote de la Mancha

Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616)

De los graciosos razonamientos que pasaron entre Don Quijote y Sancho Panza su escudero

Aquí trayo una cebolla, un poco de queso y no sé cuántos mendrugos de pan –dijo Sancho–; pero no son manjares que pertenecen a tan valiente caballero como vuestra merced. ¡Que mal lo entiendes! –respondió Don Quijote–: hágote saber, Sancho, que es honra de los caballeros andantes no comer en un mes, y ya que coman, sea de aquello que hallaren más a mano; y esto se te hiciera cierto, si hubieras leído tantas historias como yo; que, aunque han sido muchas, en todas ellas no he hallado hecha relación de que los caballeros andantes comiesen, si no era acaso y en algunos suntuosos banquetes que les hacían, y los demás días se los pasaban en flores [...] andando lo más del tiempo de su vida por las florestas y despoblados, y sin cocinero que su más ordinaria comida sería de viandas rústicas, tales como las que tú ahora me ofreces.



La Liebre de Marzo cogió el reloj y lo observó con aire melancólico; luego lo sumergió en su taza de té, de nuevo lo observó y, finalmente, no se le ocurrió cosa mejor que repetir su primera observación:
–Era mantequilla de la *mejor*, tú lo sabes.
Alicia había seguido la escena, mirando de puntillas con cierta curiosidad.
–¡Qué reloj más divertido! –exclamó– ¡Dice el día del mes y no la hora!
–¿Y qué? –murmuró el Sombrerero–. ¿Acaso tu reloj te dice el año?
–Claro que no –replicó enseguida Alicia–: pero eso es porque un solo año dura mucho tiempo.
–Que es exactamente lo que ocurre con *mi* reloj –dijo el Sombrerero.
Alicia se quedó francamente desconcertada. La observación del Sombrerero le resultaba totalmente desprovista de significación y, sin embargo, al mismo tiempo era correcta.
73

Alicia en el país de las maravillas

Lewis Carroll, 1832-1898

Una merienda de locos

–¡Ah! ¡Eso lo explica todo! –dijo el Sombrerero–. El Tiempo no soporta que lo marquen ni que lo clasifiquen. En cambio, si estuvieras con él en buenos tratos, haría casi todo lo que tú quisieras con el reloj. [...] Nos peleamos el pasado marzo..., justo antes de que ésta se volviera loca. –Y señaló con la cucharilla a la Liebre de Marzo–. Ocurrió en el gran concierto que ofreció la Reina de Corazones. A mí me tocaba cantar. [...] Bueno, apenas había entonado la primera estrofa cuando la Reina se puso a gritar: "¡Está matando el tiempo! ¡Que le corten la cabeza!".

–¡Qué salvaje! –exclamó Alicia.

–Y desde entonces –prosiguió, con voz desolada, el Sombrerero–, ¡el Tiempo no hace más que darme la contraria! ¡Ahora son siempre las cinco!

–¿Y por eso hay tanta vajilla de té puesta aquí? –preguntó Alicia.

–Sí, así es –dijo el Sombrerero con un suspiro–: siempre es la hora del té, y no nos da tiempo de lavar los platos.

–De ahí que vayan cambiando de sitio alrededor, supongo –dijo Alicia.

–Exactamente –dijo el Sombrerero–, conforme se van ensuciando las tazas.

Martín Fierro

José Hernández, 1834-1886

1990

El mate no se permite–
No le permiten hablar,
No le permiten cantar
Para aliviar su dolor–
Y hasta el terrible rigor
De no dejarlo fumar.

2010

Sin poder decir palabra
Sufre en silencio sus males–
Y uno en condiciones tales
Se convierte en animal,
Privao del don principal
Que Dios hizo a los mortales.

2015

Yo no alcanzo a comprender
Por qué motivo será,
Que el preso privado está
De los dones más preciosos
Que el justo Dios bondadoso
Otorgó a la humanidá.

las mil
noches
y una
noche

Las mil y una noches

(Célebre compilación de cuentos árabes del Oriente Medio medieval en el estilo de historias dentro de una historia. Se supone que el compilador y traductor de estas historias al arábigo es el cuentista Abu abd-Allah Muhammed el-Gahshigar en el siglo IX).

Pero cuando llegó la 246ª noche...

Ella dijo: así llegó a una sala alta, coronada por una hermosa cúpula, y cuyas paredes estaban adornadas con versículos en caracteres de oro que corrían por todas partes, enlazados en mil líneas perfectas; las paredes estaban tapizadas con seda de color de rosa; las ventanas con finas cortinas de gasa, y el suelo cubierto con inmensas alfombras de Khorassan y Cachemira; en los taburetes aparecían colocadas copas con frutas, y encima de las alfombras se extendían fuentes cubiertas con un paño protector, que dejaba adivinar, por sus formas y sus perfumes admirables, esa famosa pastelería, delicia de las gargantas más descontentadizas, que sólo Damasco, entre todas las ciudades de Oriente y del universo entero, sabían dotar de sus cualidades tan exquisitas.

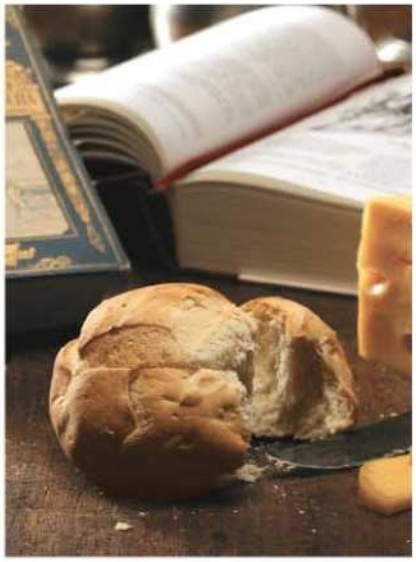
magdalenas

INGREDIENTES

3 huevos
150 g de azúcar
150 g de mantequilla derretida y fría
150 g de harina
1 cdta de levadura
1 cda de ralladura de naranjas
• Moldes para magdalenas

PROCEDIMIENTO

Bata los huevos con el azúcar a blanco. Separe un cuarto de la preparación y mezcle con la mantequilla para equiparar densidades. Una al resto de los huevos. Incorpore la harina tamizada con la levadura, en forma envolvente. Vierta sobre los moldes de magdalenas previamente enmantequillados. Coloque en una placa y lleve a horno, a 170 grados, de 10 a 12 minutos.



pan de campo

Para la esponja

INGREDIENTES

30 g de levadura
2 cdas de harina
1 cda de azúcar
200 ml de agua tibia

Para la masa

INGREDIENTES

500 g de harina
10 g de sal
100 ml de aceite
100 ml de agua tibia

PROCEDIMIENTO

Disuelva la levadura con el agua, incorpore la harina y el azúcar. Deje reposar en lugar tibio hasta que duplique su volumen. Coloque la harina con la sal en un bowl y haga un hoyo en el centro. Incorpore el aceite, la esponja y el resto del agua. Tome la masa del centro hacia los costados hasta que quede una masa lisa. Amase por 10 minutos. Deje reposar tapada en un lugar tibio hasta que duplique su volumen. Desgasifique (amase brevemente) y forme dos bollos. Coloque sobre una placa enharinada. Haga cortes en forma de cruz en la superficie y espolvoree con harina, deje reposar nuevamente. Cocine en horno a 200 grados, de 20 a 25 minutos.

scons

INGREDIENTES

150 g de manteca fría
500 g de harina 0000
125 g de azúcar
2 huevos
2 cdtas de polvo leudante
40 cc de leche o crema
• Sal, una pizca

PROCEDIMIENTO

Arene la manteca con la harina, la sal y el polvo leudante. Agregue los huevos mezclados con la leche, sin amasar. Deje reposar en heladera por lo menos 30 minutos. Estire la masa dejándola de 3 cm de espesor. Corte utilizando un cortante redondo y disponga sobre placa para horno limpia. Vuelva al frío nuevamente por 10 minutos y lleve a un horno de 180 grados de 12 a 15 minutos (según el tamaño). Sirva con *cream cheese* y mermelada de naranjas amargas.

SPEAK ENGLISH... WALL STREET ENGLISH!

wallstreetinstitute.com.mx
01800 00 WALLST (9255 78)

¡YA ABRIMOS UN NUEVO CENTRO EN PUEBLA, CONÓCELO!

39 Poniente No. 3302 local B, plaza las Ánimas, col. El Vergel; Puebla, Puebla. Teléfono. (222) 169 7371

sándwiches de pepino

INGREDIENTES

12 rebanadas de pan integral o de salvado
2 pepinos
1 bandeja de germen de trigo
300 g de queso crema
• Sal y pimienta
• Jugo y ralladura de **1/2** limón

PROCEDIMIENTO

Corte los pepinos en rodajas finas. Retire la corteza al pan. Unte con abundante queso crema, condimente con sal, pimienta, ralladura y jugo de limón. Acomode las rodajas de pepino y el germen de trigo. Corte en triángulos. Reserve en refrigerador hasta servir.

tortas fritas

INGREDIENTES

350 g de harina
2 cdas de manteca (derretida y fría)
1/2 taza de leche
1 huevo
1 cda de vinagre
1/2 cdta de sal
• Aceite neutro para freír
• Azúcar

PROCEDIMIENTO

Coloque la harina en un bowl, haga un hoyo en el centro y coloque la manteca, el huevo, la leche, la sal y el vinagre. Trabaje la masa hasta que quede lisa. Deje reposar por 15 minutos. Haga 12 bollitos y estire en forma circular. Haga un agujero en el centro y fría hasta que estén doradas. Pase por azúcar.

Novelas, cuentos, poemas registran la **cocina** de una **región** y una **época** determinada, develan los **sabores efímeros** de un **plato** y los hacen **eternos**...

baklava

INGREDIENTES

20 hojas de pasta filo
1/2 k de mantequilla
1/2 k de nueces
1 taza azúcar
1 cda de agua de rosas o de azahar
• Almíbar

PROCEDIMIENTO

Enmanteque una asadera profunda con la mantequilla derretida y disponga una hoja de pasta. Pinte con mantequilla y coloque otra hoja, repita esta operación nueve veces, no enmanteque la última capa. Es importante que las capas de pasta no apoyen totalmente contra el fondo, deje sosteniendo del borde de la asadera las nueve capas. Mezcle la nueces picadas con el azúcar y el agua de rosas. Corte los bordes de manera que se acomode todo en la asadera. Cubra de la misma manera con las hojas restantes. Con un cuchillo enmantequillado, marque los rombos en la superficie. Lleve a horno moderado 1 hora, hasta que dore. Bañe con el almíbar caliente.

para el almíbar

INGREDIENTES

1 k de azúcar
2 y 1/2 taza de agua
• Gotas de jugo de limón
1 cda de agua de azahar

PROCEDIMIENTO

Hierva por 15 minutos sin el azahar, agregue a último momento fuera del fuego.

Para consultas sobre como pautar en nuestros canales, contactarse a: avisos.mexico@pramer.tv
Blvd. M. Avila Camacho 36 Piso 10 - Torre Esmeralda II. Col. Lomas de Chapultepec C.P. 11000 México D.F. Tel. (55) 5284-2306.

programación elgourmet.com de agosto

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
00.00	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
00.30	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
01.00	Un lugar en Mendoza	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Método Gross	El Club del Buen Beber
01.30	Desafió gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Desafío gourmet	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
02.00	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Napa Valley	Italia y sus vinos	Un lugar en Mendoza	Rescate Gourmet
02.30	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	ABC Bajas Calorías	Napa Valley
03.00	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	Gourmand	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Xocolatl	El placer de los sentidos
03.30	Sumo Placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Narda, como en casa	Ohno
04.00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch	Como gustes	Desafío gourmet
04.30	Boulangerie	Método Gross	Boulangerie	Método Gross	El Club del Buen Beber	Italia y sus vinos	Notas de cata
05.00	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Cocina de Autor	Gourmand
05.30	Un lugar en Mendoza	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
06.00	Desafió gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Desafío gourmet	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
06.30	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Napa Valley	Italia y sus vinos	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber
07.00	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
07.30	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	Gourmand	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Nva. Cocina colombiana	Rescate Gourmet
08.00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch	Un lugar en Mendoza	Napa Valley
08.30	Boulangerie	Método Gross	Boulangerie	Método Gross	El Club del Buen Beber	ABC Bajas Calorías	El placer de los sentidos
09.00							
09.30							
10.00	Sumo Placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Narda, como en casa	Ohno
10.30	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Como gustes	Desafío gourmet
11.00	Un lugar en Mendoza	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Velero al Caribe	Boulangerie
11.30	Desafió gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Desafío gourmet	Italia y sus vinos	Notas de cata
12.00	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Napa Valley	Italia y sus vinos	Cocina de Autor	Gourmand
12.30	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
13.00	Sumo Placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
13.30	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	Gourmand	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Método Gross	El Club del Buen Beber
14.00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
14.30	Boulangerie	Método Gross	Boulangerie	Método Gross	El Club del Buen Beber	Un lugar en Mendoza	Rescate Gourmet
15.00	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Velero al Caribe	ABC Bajas Calorías	Napa Valley
15.30	Un lugar en Mendoza	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Xocolatl	El placer de los sentidos
16.00	Desafió gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Desafío gourmet	Narda, como en casa	Ohno
16.30	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Napa Valley	Italia y sus vinos	Como gustes	Desafío gourmet
17.00	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Velero al Caribe	Boulangerie
17.30	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	Gourmand	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Italia y sus vinos	Notas de cata
18.00	ABC Gourmet	Pescadores	ABC Gourmet	Pescadores	ABC Gourmet	Cocina de Autor	Gourmand
18.30	Sumo Placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo placer	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
19.00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
19.30	Boulangerie	Método Gross	Boulangerie	Método Gross	El Club del Buen Beber	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber
20.00	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Un lugar en Mendoza	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
20.30	Un lugar en Mendoza	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Un lugar en Mendoza	Rescate Gourmet
21.00	Desafió gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Desafío gourmet	Método Gross	Napa Valley
21.30	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Napa Valley	Italia y sus vinos	Xocolatl	El placer de los sentidos
22.00	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Narda, como en casa	Ohno
22.30	ABC Bajas Calorías	Naturalmente Juliana	Gourmand	Naturalmente Juliana	ABC Bajas Calorías	Como gustes	Desafío gourmet
23.00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch	Velero al Caribe	Boulangerie
23.30	Boulangerie	Método Gross	Boulangerie	Método Gross	El Club del Buen Beber	Italia y sus vinos	Notas de cata

Prime Time

Ponle ese toque de...

Cremería Americana
más de 100 años
de calidad y sabor a Gloria

Mantequilla Gloria®

Untable

ASESORÍA Y VENTAS
01-800-0-GLORIA

www.cremeria-americana.com.mx
servicioaclientes@cremeria-americana.com.mx

ESR Empresa Socialmente Responsable

FÍJATE

ACEPTA SÓLO EL ORIGINAL

¿No te encantan las cosas que son únicas y originales?
¿Esas que destacan por lo que verdaderamente son? A nosotros también. Por eso en 1938 inventamos NESCAFÉ® y hemos cuidado su nombre y calidad desde entonces. Hoy, gracias a ti, NESCAFÉ® es la marca de café más famosa del mundo, algo de lo que nos sentimos muy orgullosos.

Nos deleitamos llevándote esa taza perfecta de café para cada ocasión y queremos que esto se mantenga así. Para seguir haciendo esto, debemos continuar protegiendo nuestra valiosa marca NESCAFÉ®, a fin de asegurar que tú continúes recibiendo el producto genuino, no algo que pretenda pasar por café NESCAFÉ® genuino.

Cualquiera que trate de usar NESCAFÉ® en su producto o como una descripción general de "café", estará infringiendo nuestra valiosa marca. Queremos seguir haciendo lo que más nos gusta: el mejor café soluble NESCAFÉ® para que tú lo disfrutes.

HIERVE EL AGUA

NESCAFÉ®
SABOREA CADA
¡NSTANTE®

®Marcas registradas propiedad de Société des Produits Nestlé S.A., 1800 Vevey, Suiza